PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

VINO ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI "KONTI-KI"

VINO BIOLOGICO, VEGAN & PIWI CERTIFICATO
Uve Cabernet Cortis, Merlot Khorus e Prior N - Provincia di Treviso

NOTE DELL'ENOLOGO:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione, in atto da vari decenni, di incroci OGM-free tra varietà di Vitis Vinifera (da vino) e varietà di vite americana (resistenti alle malattie fungine), ammesse a tutti gli effetti per la produzione di vini di qualità. Il vantaggio è il numero minimo di trattamenti effettuati e il conseguente impatto ambientale per la loro coltivazione.

Vinificazione in rosso classica con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12.5% vol.
Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lt

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso carico e intenso.
Profumi intensi, armonico, speziato con note tipiche della frutta rossa.
Sapore deciso ed equilibrato

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 16°-18°C.
Abbinamenti: consigliamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino ancora poco conosciuto.

FORMATI:

750 ml.

CURIOSITÀ:

L'etichetta di "Konti-ki" è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI!

La Cantina Pizzolato SRL
Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166
welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com