



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO BIANCO IGT VENETO "HUAKAI"

VINO BIOLOGICO, VEGANE PIWI CERTIFICATO

Uve Bronner - 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.

Per questo vino si effettua una vinificazione in bianco classica con il 10% di vino fermentato in barrique di rovere per circa 3 mesi. Dopodiché il vino, riposa e affina sui propri lieviti nativi per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento prima del quale viene filtrato.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 13% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lt

NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino con intensi riflessi verdognoli

Al naso prevalgono note floreali con lievi punte balsamiche e aromatiche. Leggeri sentori di mela, pesca, albicocca matura e vaniglia.

Un sapore fresco al palato con un'equilibrata acidità. Vino elegante.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire sui 10°-12°C.

Abbinamenti: suggeriamo 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 "Huakai" è "narrante": invitiamo ad aprirla e a leggere tutte le tappe del viaggio Pizzolato nel mondo dei PIWI! Huakai è lo spostamento che si compie da un luogo di partenza ad un altro e da un viaggio si sa, si torna sempre diversi. Significa "viaggio" nelle etimologie asiatiche.



GUARDA QUI
IL VIDEO
DI
DEGUSTAZIONE

La Cantina Pizzolato SRL

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