



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

VINO BIANCO FRIZZANTE IGT VENETO "HO'OPA"

VINO BIOLOGICO, VEGAN & PIWI CERTIFICATO - VINO COL FONDO

Uve Johanniter - 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 a temperatura controllata e con lieviti indigeni. Dopodiché nel vino comincia la fermentazione malolattica. La seconda fermentazione avviene in bottiglia con l'aggiunta di mosto della stessa uva. Il vino viene imbottigliato e le bottiglie stoccate in un ambiente idoneo a 15°C. Si conclude la fermentazione in bottiglia per circa 2 mesi. Vino frizzante col fondo.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 11% vol.

Residuo Zuccherino: <1 gr/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo molto fruttato con note tropicali e aggrumate molto distinte, come l'ananas. Note floreali anche di glicine.

Vino armonico, scorrevole e perlage giustamente persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 4°C-6°C.

Abbinamenti: proponiamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino ancora poco conosciuto. Consigliamo di capovolgere con delicatezza la bottiglia per una degustazione PIWI EXPERIENCE del tutto innovativa.

FORMATI:

750 ml.

CURIOSITÀ:

L'etichetta di "Ho'opa" 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