



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC EXTRA DRY "M-USE"

VINO BIOLOGICO & VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio - Italia



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, con una breve sosta del mosto sulle vinacce per preservare la qualità delle uve. La rifermentazione naturale avviene in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat. Atm superiori a 4,5.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Extra Dry

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con lievi riflessi ramati.

Profumo floreale, con sentori di lievito.

Vino equilibrato e persistente in bocca.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* proponiamo di abbinarlo come aperitivo con la frutta. E' ideale per accompagnare dolci e dessert.

### FORMATI:

200 ml | 750 ml.

### CURIOSITÀ:

M-USE è una nuova tipologia di bottiglia, creata seguendo un progetto di DESIGN SOSTENIBILE, in vetro leggero, nata con un nome dal duplice significato: essa richiama infatti sia la musa ispiratrice della bellezza e dell'arte sia il MULTI-USO che ne può derivare dopo il suo utilizzo. Il progetto avvalorava una combinazione vincente, quella del design e dei vari modi di riutilizzarla e darle un altro "abito", un'altra vita.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com