



PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

PROSECCO DOC FRIZZANTE - *Tappo Stelvin*

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera atte a DOC - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una pressatura soffice e una tradizionale vinificazione in bianco, fermentando a basse temperature per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene attuata la presa di spuma in autoclavi per circa 20 gg. Atm. 2,5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 10.5% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 10 gr/lit.

Acidità Totale: attorno ai 5.6 gr/lit.

So2: attorno ai 100 mg/lit.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo armonico, con note delicate di fiori d'acacia.

Sapore fresco e delicato, con ricordi di mela Golden.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 6°C-8°C.

Abbinamenti: ideale come aperitivo. Accompagna ottimamente pietanze dal profumo fresco, come sushi e sashimi vegani.

FORMATI:

750 ml.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

La Cantina Pizzolato SRL

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