



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

CABERNET IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Cabernet Sauvignon - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica senza l'aggiunta di anidride solforosa. Vengono selezionate le uve più sane di Cabernet Sauvignon. La fermentazione viene attivata con lieviti selezionati bassi produttori di anidride solforosa ed avviene con le bucce ad una temperatura di 25°C per una settimana. Successivamente il vino viene filtrato in maniera sterile e stoccato in vasche a temperatura controllata per evitare possibili ossidazioni.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.
Residuo Zuccherino: attorno ai 3 gr/lit.
Acidità Totale: attorno ai 5.3 gr/lit.
So2: < 10 mg/lit.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scuro intenso.
Profumo intenso e vinoso, emergono sentori di frutti a bacca rossa, confettura di more e violetta.
Vino lievemente e tipicamente erbaceo.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 18°C.
Abbinamenti: ideale con piatti saporiti vegetariani e/o vegani, come zuppe di legumi.

FORMATI:

750 ml

