



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

CHARDONNAY DOC VENEZIA - LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Chardonnay - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti per estrapolarne i migliori profumi.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 2 gr/lit

Acidità Totale: attorno ai 5.2 g/lit

So2: attorno ai 100 mg/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino.

Piacevolmente maturo e fruttato al naso, con note floreali che ricordano il tiglio e il geranio. Presenta evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e crosta di pane.

Vino invitante, discreto e morbido con un'acidità equilibrata.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale con piatti light vegetariani e/o vegani come insalate estive o zuppe raffinate di verdure.

FORMATI:

750 ml



La Cantina Pizzolato SRL

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