



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

MERLOT IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Merlot - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in rosso classica. La fermentazione avviene a contatto con le vinacce e il mosto per 6-10 giorni al fine di estrarre maggiori tannini dalle bucce. In seguito, la parte solida viene separata dalla parte liquida. Le vinacce verranno destinate alla produzione di grappa, la parte liquida affinerà in cisterne d'acciaio e in seguito imbottigliata.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 12% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 5 gr/lit

Acidità Totale: attorno ai 5.3 g/lit

So2: < 10 mg/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso scuro intenso.

Piacevole nota floreale di viola, spiccatamente fruttato con profumi di mora. Una delicata nuance di pepe.

Vino asciutto, sapido di corpo, giustamente tannico.

NOTE DEL SOMMELIER:

Temperatura di servizio: da servire a 14°C-16°C.

Abbinamenti: ideale con antipasti tipici della cucina veneta, con formaggi stagionati e primi piatti sfiziosi.

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