



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

PINOT GRIGIO DOC VENEZIA - LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Pinot Grigio - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termo condizionati. Al termine della fermentazione alcolica, il vino rimane a contatto con i lieviti per un adeguato periodo, 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 fruttato con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce.

Vino vellutato, morbido, con un'acidità equilibrata.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: un aperitivo interessante; ottimo con primi e secondi piatti leggeri, con frittate agli aromi dell'orto, le zuppe di verdure, la crema di ceci e zucchine e con il sushi vegano.

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