



PIZZOLATO
VINO BIOLOGICO

PROSECCO FRIZZANTE DOC - LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una pressatura soffice e una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15°C-17°C per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene indotta la rifermentazione in autoclavi d'acciaio ad una temperatura controllata per almeno 20 gg. Atm. 2,5.

NOTE ANALITICHE:

Grado Alcolico: 10,5% vol.

Residuo Zuccherino: attorno ai 10 gr/lit

Acidità Totale: attorno ai 5.4 g/lit

So2: attorno ai 100 mg/lit

NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Piacevolmente armonico al naso, con note delicate di fiori d'acacia e scorze di limone.

Sapore fresco e armonico, delicato, elegante e molto persistente.

NOTE DEL SOMMELIER:

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

Abbinamenti: ideale come aperitivo, in accompagnamento ad antipasti freschi e leggeri. Ottimo con i primi piatti light e con i risotti.

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