



**PIZZOLATO**  
VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO DOC EXTRA DRY LINEA "SETTIMO PODERE"

VINO BIOLOGICO E VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase della vinificazione prevede 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 attuata la fermentazione naturale in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 gg. 4.5 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 10.5% vol.

*Residuo Zuccherino:* attorno ai 19 gr/lit

*Acidità Totale:* attorno ai 5.4 g/lit

*So2:* attorno ai 110 mg/lit

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Piacevolmente armonico al naso, fruttato, ricorda la mela renetta.

Vino vellutato, fresco, ben equilibrato, vivace con un retrogusto elegante. Perlage fine e persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

*Temperatura di servizio:* da servire a 4°C-6°C.

*Abbinamenti:* ideale come aperitivo, accompagna aperitivi di tutti i tipi e buffet di ogni genere.

### 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