



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## SPUMANTE PROSECCO DOC "ICE" DEMI SEC "SO EASY"

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Glera - Veneto



### NOTE DELL'ENOLOGO:

La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15°C-17°C per preservare la qualità delle uve. La rifermentazione avviene in autoclavi a temperatura controllata per almeno 30 giorni, seguendo il metodo Charmat. Atm. superiori a 4.5.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 11% vol.

*Residuo Zuccherino:* Demi sec

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo intenso, delicato, con note di fiori bianchi e di frutta come la mela verde.

Sapore giustamente equilibrato, fresco e mediamente dolce con un retrogusto persistente.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* pensato per essere servito nel calice ghiacciato, da qui l'espressione "ICE". Ideale da accompagnare alla frutta fresca di stagione.

### FORMATI:

750 ml.

### CURIOSITÀ:

La sleeve è completamente rimovibile permettendo un riciclo del materiale del 100%.



La Cantina Pizzolato SRL

Via IV Novembre 12, Villorba (TV) – P.IVA e CF: 04696960261 – Tel: 0422928166

welcome@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com