



# PIZZOLATO

VINO BIOLOGICO

## VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY "SO EASY"

VINO BIOLOGICO e VEGAN CERTIFICATO

Uve Merlot - Italia



### NOTE DELL'ENOLOGO:

Il mosto macera per poche ore sulle vinacce per ottenere un colore rosa tenue. In un secondo momento la fermentazione avviene in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 gg, secondo il metodo Charmat, arrivando fino ad una pressione vicina a 4 atm.

### NOTE ANALITICHE:

*Grado Alcolico:* 10.5% vol.

*Residuo Zuccherino:* Extra dry

### NOTE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa tenue.

Profumo con note floreali e fruttate. Si riconoscono i frutti rossi.

Delicata struttura in bocca caratterizzata da una buona, amabile sapidità e morbidezza. Ottima persistenza.

### NOTE DEL SOMMELIER:

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

*Abbinamenti:* ideale come aperitivo; accompagna ottimamente antipasti leggeri. Perfetto con pietanze a base di pesce e/o crudité. Ottimo con il sushi.

### 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