

Bianco Spumante BIO Extra Dry Pizzolato



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

La Cantina Pizzolato, Piave

Erfreuliche Entwicklung. Fünf Generationen Geschichte und Tradition waren bereits voraus gegangen, als Settimo Pizzolato 1981 an der Seite seines Vaters Gino in den damaligen Obstbau-Mischbetrieb mit 2,5 ha Rebfläche eintrat. Settimo Pizzolato war nicht nur ein pffiger und immer zuverlässiger Geschäftsmann, er entschied sich auch als einer der ersten Winzer in Italien, für eine nachhaltige, biologische und heute vegane Bewirtschaftung des Weinguts. Ab 1987 stellte er den Betrieb schrittweise um und ließ ihn schon 1991 zertifizieren. Sein Ziel: Weine zu erzeugen, die den Erwartungen eines besonders gesundheitsbewussten Verbrauchers entsprechen und die aus Trauben hergestellt werden, die in einer unbelasteten Umgebung ohne den Einsatz von Chemikalien oder tierischen Produkten angebaut werden.

REBSORTE

Glera, Chardonnay

QUALITÄT

Vino Spumante

BODENART

VINIFIZIERUNG

Ausbau Grundwein mit temperaturkontrollierter Gärung;
Zweitgärung im Stahltank

Farbe:

Duft:

Feines Bukett von grünen Äpfeln.

Geschmack:

Saftig, fruchtig und ausgewogen.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Leichter, fruchtiger Spumante.

Die erfolgreiche Geschichte des Rosé Pizzolato wird nun auch in Weiß weitergeschrieben. Prickelnde Frische aus Glera und Chardonnay in auffälligem Gewand.

WEINANALYSE

Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 14,5 g/l Säure 5,5 g/l

ALLERGENHINWEIS

enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

6-8 °C

DEKANTIEREN

nein

LAGERFÄHIGKEIT

1 Jahr

SPEISEEMPFEHLUNG

Als Aperitiv, zu Antipasti, zum Aufmuntern bei Laune-Tief.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG

BIO

