

PIZZAWINE

BIANCO FRIZZANTE



Rivoluzionari nell'abbinamento, esclusivi nella ricetta. PIZZA WINE non è solo qualità e vini eccellenti ma idee nuove che si innestano nel cuore della tradizione e di essa mantengono quanto di buono c'è, come la qualità degli ingredienti e la conoscenza approfondita dei processi. Questo il terreno da cui ha preso vita la nostra collezione di vini Pizzawine, Rivoluzionari nell'abbinamento, esclusivi nella ricetta.

Produzione integrata ed agricoltura sostenibile. Pizza Wine nasce in un territorio in cui vige un disciplinare di produzione rigoroso: quello dell'agricoltura integrata. Questo comporta delle regole da rispettare, un compito facile per noi che già sapevamo che solo l'amore per la propria terra, per le proprie viti e per chi, con il tuo vino, si riempirà il calice, può dare vita a prodotti di assoluta eccellenza.

IL PRIMO VINO FRIZZANTE CREATO APPOSTA PER LA PIZZA

La linea di Vini frizzanti Pizza wine nasce dalla convinzione che una nuova idea possa trasformare il vino frizzante come noi tutti lo conosciamo in un prodotto insolito per il mercato della pizza. Per questo abbiamo abbinato le uve migliori alle più recenti tecniche spumantistiche. Il risultato? il Nostro pizza wine

Il nuovo modo di bere Vino Frizzante con la pizza. La storia di Pizzawine inizia come tutte le altre storie di Vini, con acini polposi e zuccherini, pressati lentamente e lavorati con pazienza secondo il centenario metodo Charmat. E' qui, in questo momento, che la storia di Pizzawine prende una strada imprevedibile. Il giallo paglierino dai riflessi boreali e la nota acida e asciutta del vino incontrano la necessità di raggiungere determinati parametri in termini di acidità, titolo alcolometrico e titolo zuccherino, per essere abbinato alla pizza.

Tu ed i "Pizza wine", protagonisti di una splendida storia. La cultura del vino, la passione per gli ingredienti naturali e di qualità sono i protagonisti di questa storia, che ora sai dove comincia ma non sai come continua. Scoprilo seguendo la sezione di abbinamenti del nostro sito web o i nostri profili social e gusta pizzawine con la pizza.

Avvolgenti sensazioni e un fine retrogusto per un
Vino frizzante fine e rinfrescante.

Il Metodo Pizzawine permette ai profumi intensi degli acini di legarsi al vino attraverso una paziente fermentazione secondo il metodo Charmat utilizzato per i migliori vini frizzanti, per opera di soli lieviti autoctoni. Grazie a questo metodo Pizzawine diventa garanzia di assoluta qualità.

Colore e perlage Giallo Paglierino conferito da acini Maturi ed esposti al sole, perlage fine e persistente, spuma bianca, soffice.

Profumo Avvolgenti sensazioni Fruttate di pera o mele bianche, frizzanti note di frutta fresca, con percezioni di glicine e fiordaliso.

Gusto Equilibrio di zuccheri e freschezza viva, buona complessità strutturale con un gradevole ritorno di muschio e sottobosco.

Consigli ed Abbinamenti Adatto alla Pizza, Aperitivi informali, Stuzzichini a base di pizza e cibi prettamente grassi.

Caratteristiche di Produzione Varietà Glera pinot grigio e chardonnay in Presa di spuma, con metodo Charmat per opera di lieviti selezionati. Una volta imbottigliato si conclude l'affinamento in bottiglia per circa un mese.



PIZZAWINE

BIANCO FRIZZANTE



Caratteristiche Chimiche Bottiglia

Alcool Effettivo: % vol. 11,00
Zuccheri: g/l 14,00
Acidità totale: g/l 6,30
Pressione afrometrica a 20°C: 2,50 Bar

Caratteristiche Chimiche Lattina

Alcool Effettivo: % vol. 9,50
Zuccheri: g/l 16,00
Acidità totale: g/l 6,30
Pressione afrometrica a 20°C: 1,90 Bar

Modalità di Conservazione e Temperatura di servizio

Dissetante a 6°C, sprigiona tutte le sue fragranze servito a 8°C. Conservare a 16° - 18° al riparo da fonti di luce e calore.

Tipo d'imballo e modalità di Commercializzazione

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6
Europallets 80 x 120 : n° 80 cartoni da 6 bottiglie, 16 cartoni per strato, 750 kg Totali
Pallets 100 x 120 : n° n° 100 cartoni da 6 bottiglie, 20
cartoni per strato, 950 kg Totali
Lattine In alluminio di capacità da 250 ml in cartoni da 24.
Europallets : n° 121 cartoni da 24 lattine, 11 cartoni per strato, 800 kg Totali, 2904 lattine
Eur 100 x 120 : n° 143 cartoni da 24 lattine, 13 cartoni per strato, 950 kg Totali, 3432 lattine