

# Novello PIWI BIO IGT halbtrocken Pizzolato



ANBAUGEBIET

Italien/Venetien

PRODUZENT

La Cantina Pizzolato, Villorba

Ganz im Einklang mit der Natur bewirtschaftet heute bereits die 5. Generation das Familienweingut Pizzolato und Rebflächen in der Anbauregion Pianura im Norden der Stadt Treviso. Die Trauben der seit 1991 biozertifizierten Weine, die in der Cantina Pizzolato entstehen, werden dabei weder mit Pestiziden noch sonstigen Chemikalien behandelt. Zur Gesunderhaltung der Pflanzen dienen ausschließlich natürliche Stoffe wie Schwefel oder Kupfer. Die 2016 fertiggestellte Kellerei wurde komplett nach ökologischen und nachhaltigen Aspekten errichtet und auf der Biennale Architettura 2018 als zukunftsweisendes Projekt vorgestellt. 56 ha

REBSORTE

Merlot Kantus, Cabernet Cortis

QUALITÄT

IGT

BODENART

VINIFIZIERUNG

100% Carbon Maceration

Farbe:

Duft:

Frischer Duft nach roten Früchten, Kirsche, Weichsel, Hauch von Zimt.

Geschmack:

Leicht am Gaumen, mildes, junges Tannin, mittlerer Nachhall.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig, leicht, animierend, wenig Tannin, mittlere Säure.

Novello ist ein junger frischer Wein dem kein Schwefel zugesetzt wird. Er sollte ganz jung innerhalb eines halben Jahres ausgetrunken werden.

PIWI (=pilzwiderstandsfähige Rebsorte)

WEINANALYSE

Alkohol 11,5 % vol. R-Zucker 9,0 g/l Säure 5,5 g/l

ALLERGENHINWEIS

enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR

12-15 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT

1/2 Jahr +

SPEISEEMPFEHLUNG

Traditionell zu Maroni, frischem Käse, Pilzgerichte, Antipasti, Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce, Salami, Schinken, Geflügel. Gerichte ohne starke Würze, Brotzeit.

ZERTIFIZIERUNG/  
AUSZEICHNUNG

BIO | VEGAN | 92/100 bei Wine Without Walls 2020 und anschließende Aufnahme in die 5 StarWines - Das Buch 2021 - Leitfaden von Vinitaly.

