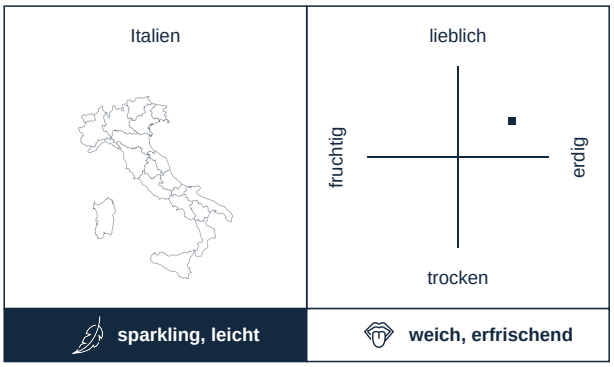
M-USE SPUMANTE BIANCO EXTRA DRY M-USE

PIZZOLATO



Cantina Pizzolato ist ein Bio-Pionier der sich seit 1991 komplett dem biologischen Traubenanbau verschrieben hat. Heute ist Cantina Pizzolato in den Händen der 6. und 7. Generation der Familie - Settimo Pizzolato, seine Frau und ihre drei Kinder. In der Nase ein frischer Auftakt mit einem Hauch von Würze und Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel, Steinobst und Holunderblüte. Diese Cuvée aus Glera und ein wenig Chardonnay ist wunderbar stoffig, angenehm fruchtig, mit zartem Schmelz, und animierendem Trinkfluss. Perfekt für jeden Apéritif, eine gemütliche Runde oder ein Fest unter Freunden.



Glera, Chardonnay

Genussreife: 1 - 2 Jahre

Im Edelstahltank vinifiziert und ausgebaut

Steinobst, grüner Apfel (Granny Smith), Zitrone, Holunderblüte

Apéro/Aperitif, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Käse, Crêpes, Melonen mit Rohschinken, Ziegenfrischkäse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

11 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873