

# Pizzolato Prosecco Organic No Added Sulfites 2020



Strågul farge. Aroma av epler, fersken og akasia blomster. Frisk, god balanse med hint av gyldne epler.



100 % Glera



Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen ved 14 grader, annengangsgjæring i et lukket tanksystem (Charmatmetoden) i minimum 2 måneder med temperaturkontroll. Sulfitter ikke tilsatt. Etiketten er fra papir som er FSC sertifisert. Dvs. når tømmer forlater en FSC-sertifisert skog, sikrer selskapene i forsyningskjeden at standarder for beste praksis oppfylles. Med et produkt som bærer FSC-logoen, kan man være sikker på at det kommer fra ansvarlige kilder.



**kr**

Alkohol: 11%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

10917001

Produsent <b>La Cantina Pizzolato</b>	Type <b>Musserende</b>	Land <b>Italia</b>	District <b>Veneto</b>
Sukker (g/l) <b>8,0</b>	Syre (g/l) <b>5,4</b>	Volum <b>75 cl</b>	Ant. i kart. <b>6</b>