

4 aprile 2016

Cantina Pizzolato al Vinitaly il Bio prende forma



Il futuro ha radici bio. È questa la filosofia della Cantina Pizzolato, che al prossimo Vinitaly, dal 10 al 13 aprile 2016, si presenterà con un'immagine completamente rinnovata ed uno spazio espositivo che racconterà l'anima biologica della cantina trevigiana.

Il nuovo stand, firmato Made Associati, porterà infatti in fiera un'anteprima assoluta della nuova cantina, che verrà inaugurata ufficialmente il 29 maggio 2016 e che sarà un punto di ritrovo per la comunità: un luogo dove la passione, le persone e i vini potranno riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo.



(<http://www.onavnews.it/wp-content/uploads/2016/04/24RABOSO-PIAVE-DOC.jpg>) In questo spazio particolare, insieme contemporaneo e classico, la Cantina Pizzolato proporrà in degustazione la propria produzione, che vanta per la sua totalità la certificazione biologica e vegana, e che racconterà tutta la tipicità dell'enologia trevigiana. Dal Malanotte "Il Barbarossa" al Raboso Piave DOC, dal Manzoni Bianco, passando per i vini passiti e i distillati. Diverse sono anche le tipologie di Prosecco bio che la Cantina Pizzolato produce: "Per rafforzare il marchio di Pizzolato nel mondo abbiamo scelto di uniformare le etichette della linea degli Spumanti – spiega Settimo Pizzolato – un'immagine più classica che incontra diversi stili, come si intende dalle nuove immagine pubblicitarie dedicategli." La linea è formata da Prosecco Brut, un Prosecco Extra Dry, un Rosè spumante e un Pinot Nero Spumante.

Vinitaly sarà l'occasione per mettere in mostra il mondo in cui opera Pizzolato ed i suoi valori consolidati: dalla massima qualità dei vini, biologici, vegani e senza solfiti. L'intera linea dei vini senza solfiti, con il Prosecco Spumante senza solfiti, ultimo nato, si potranno degustare anche presso il **padiglione 8 – stand 17, di Vinitaly Bio.**

I PIÙ LETTI

I PIÙ RECENTI



Vernaccia di San Gimignano docg e Vinitaly 2016 festeggiano insieme i loro primi 50 anni di vita

4 aprile 2016



"La Toscana di Ruffino. Il gusto di stare insieme"

4 aprile 2016



Cantina Pizzolato al Vinitaly il Bio prende forma

4 aprile 2016



ONAV ALESSANDRIA: i vini del tortonese incontrano la pasta di Fara San Martino

4 aprile 2016



Importante novità in casa Zingarelli: lancio del polo Campo Maccione – Fattoria di Rocca delle Macie

4 aprile 2016

marzo 16, 2016

Mondo Onav



Onav Lombardia consegna i diplomi a ben 350 nuovi Assaggiatori

Lo scorso sabato 12 marzo è stato per Onav un momento di festa ed allegria: sono entrati a far parte della nostra grande famiglia ben 350 nuovi assaggiatori, provenienti dalle dele...

marzo 22, 2016

Mondo Onav



Il Consiglio nazionale ONAV incontra le eccellenze della Calabria

Il consiglio nazionale ONAV ha interessato, dopo la Sardegna, la Calabria, nella cittadina di Villa San Giovanni alle porte di Reggio Calabria. La formula itinerante, di norma que...

marzo 9, 2016

Mondo Onav



Vito Intini a Tipicità 2016: "valutare un vino oggi: cambiano le richieste del mercato...evolvono le tecniche di degustazione!"

Dal 5 al 7 marzo, la città di Fermo nelle Marche, ha accolto la tre giorni dedicata al gusto in tutte le sue declinazioni: Tipicità 2016 – 24^a edizione del Festival del gusto "Made...

febbraio 5, 2016

Mondo Onav



L'Assaggiatore: la voce Onav si rinnova, nasce un nuovo magazine

È tempo di cambiamenti per L'Assaggiatore, la storica rivista ufficiale dei soci ONAV, che "volta pagina" e rinnova la propria immagine. Con la direzione di Daniele Cernilli e il c...

Onavnews.it 2015

[iscriviti alla nostra newsletter](#)

[ONAV.IT](#)

[Mondo Onav](#)

[Salute](#)

[Vitigni e Vini](#)

[Food & Beverage](#)

[Cultura del vino](#)

[Chi siamo](#)

[Eventi extra Onav](#)

[Newsroom](#)