



A Vinitaly La Cantina Pizzolato bio senza solfiti

A Vinitaly La Cantina Pizzolato bio senza solfiti : A Vinitaly La Cantina Pizzolato bio senza solfiti. A Vinitaly 2017 le nuove etichette della linea senza solfiti, consolidati da molti anni

nel mercato USA.

Tre rossi e un Prosecco senza solfiti sono tra i vini biologici più esportati nel territorio USA e le vendite della cantina Villorbesse crescono.

Riprende l'appuntamento con il salone internazionale del vino dal 9 al 12 Aprile che vedrà protagoniste, quest'anno, allo stand della Cantina Pizzolato, le nuove etichette della linea di vini senza solfiti: Cabernet, Merlot, Rosso Convento e Prosecco senza solfiti il cui packaging è stato valorizzato con carta naturale, riciclata e certificata ma dove la libellula rimane il simbolo di purezza di un posto incontaminato che da sempre contraddistingue i vigneti della cantina biologica di Villorba.

La qualità e il gusto dell'intera linea rispecchiano la freschezza e la purezza che l'etichetta tramette.

Caratteristiche molto apprezzate nel mercato americano dove la linea sta riscontrando il maggior successo. "Dopo un viaggio negli Stati Uniti, assieme al nostro importatore, siamo tornati in cantina convinti di poter offrire un vino senza solfiti al mercato americano un vino che, con la certificazione USDA Organic, l'America definisce 100% biologico – ci è subito sembrato un bel valore aggiunto da regalare ai nostri vitigni internazionali di Merlot & Cabernet.

Grazie a questa scelta e ai risultati di qualità raggiunti siamo ora una delle cantine biologiche più conosciute negli USA grazie a vetrine importanti che eccellono nel settore biologico" commenta Sabrina Rodelli, responsabile commerciale della cantina Pizzolato.

Molte tendenze arrivano da oltre oceano e si affermano anche nei mercati occidentali: ecco ciò che sta succedendo ai vini senza solfiti. Anche nel territorio UK, la cantina Pizzolato è particolarmente attiva e intreccia relazioni con nuovi esportatori approcciati proprio grazie alla possibilità di poter offrire un vino "green" a partire dal packaging, di vetro leggero, all'etichetta in carta certificata FSC (Forest Stewardship Council) all'inchiostro a basso impatto ambientale e il caratteristico tappo a vite, per una chiusura ermetica, ottima per preservarne la qualità e garantire una self- life di oltre 18 mesi.

L'appuntamento con Benetton Rugby...

La cantina Pizzolato ha scelto come ambasciatori del proprio vino in Inghilterra i leoni della squadra "Benetton Rugby", che da quest'anno sostiene con molto piacere nel campionato Guinness Pro 12. Gli atleti, in occasione della fiera veronese, saranno infatti presenti allo stand B3, Pad.5 nella giornata di Domenica 9 Aprile per autografi e gadgets.

L'appuntamento con il fuori salone in cantina...

Il futuro ha radici bio quindi. È questa la filosofia della Cantina Pizzolato, che al prossimo Vinitaly, dal 9 al 12 aprile 2017, si presenterà in uno spazio espositivo che racconterà l'anima biologica della cantina trevigiana. Il nuovo stand, firmato Made Associati, porta infatti in fiera una riproduzione della cantina, inaugurata il 29 maggio 2016: anche la cantina aprirà le porte nello stesso periodo.

Per chi non potesse partecipare a Vinitaly, infatti, la cantina Pizzolato organizza in casa propria il 12 Aprile, dalle 18 alle 21, svariate degustazioni guidate e gratuite dei suoi vini biologici. Un evento dove la passione, le persone e i vini potranno riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo.

Vinitaly Verona, Padiglione 5 – Stand B3 www.lacantinapizzolato.com