



## - Pizzolato, la cantina punta sul Bio di Villorba

- Pizzolato, la cantina punta sul Bio di Villorba : Roma, 19 apr (Prima Pagina News) L'interesse e la ricerca di vino biologico è in continuo aumento e la fiera Veronese di quest'anno ne è sicuramente stata una dimostrazione: attenzione all'ambiente, sostenibilità in agricoltura, produzione di prodotti incontaminati, salute del consumatore. Aspetti questi a cui la Cantina Pizzolato presta attenzione ormai dagli anni '80, quando Settimo Pizzolato, attuale titolare della cantina, decide di convertire l'intera azienda del padre in produzione biologica con il divieto assoluto di sostanze chimiche nei suoi vigneti. Oggi la Cantina Pizzolato è una delle aziende pioniere nel mondo del bio con un export del 93%, una produzione di quattro milioni e mezzo di bottiglie e una nuova cantina Green. "Il successo di Vinitaly si riscontra quando incontri nuovi mercati, nuovi buyer internazionali che richiedono solo vino biologico e che quest'anno rappresentano per noi i paesi dell'est Europa. Siamo invece sempre soddisfatti del consolidamento del mercato tedesco, inglese e americano" – commenta Settimo Pizzolato. Grande successo per "Il Barbarossa" 2013 Malanotte del Piave DOCG che quest'anno ottiene un punteggio di 90/100, riscuotendo così la menzione per la guida internazionale 5StarWines di Vinitaly. Il Malanotte è un vino che nasce dal vitigno autoctono di Raboso, un'uva molto profumata e corposa, l'ultima ad essere raccolta nei vigneti Pizzolato. "Il Barbarossa", che ha un 30% di uve appassite su cassette di legno, trascorre 1 anno in botti di rovere e 8 mesi in barrique per poi concludere l'affinamento in bottiglia ed essere versato nei calici degli appassionati dopo almeno 3 anni dalla vendemmia. Un vino dal colore rosso rubino intenso, che rispecchia da sempre la grande passione che Settimo e il suo staff dedicano alla produzione di vini biologici e autoctoni.