

# AL 19° CONCORSO REGIONALE VINCI IL MOSCATO BIOLOGICO

Molte le soddisfazioni ottenute quest'anno, al 19° Enoconegliano, il concorso regionale della selezione dei vini veneti, per la Cantina Pizzolato, azienda pioniera del vino biologico dal 1991. In particolare, motivo di orgoglio per l'intera azienda è il Moscato dolce spumante 2016 che vince il Premio Dama d'Oro e il premio speciale "Tullio de Rosa", quest'ultimo, assegnato al vino spumante che in assoluto ha ottenuto il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 80 centesimi in base al metodo di valutazione. Uno spumante biologico certificato, il cui packaging è interamente riciclabile. Un vitigno caratterizzato da un grappolo giallo dorato, molto profumato, che una volta versato nel calice, trasmette freschezza e dolcezza in tutte le sue bollicine. Il moscato dolce della cantina di Villorba, aperta dal lunedì al venerdì, ha una lavorazione in acciaio. Appena ottenuto il mosto, infatti, si procede all'immediata fermentazione naturale per la presa di spuma in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 30 giorni fino ad ottenere una pressione interna di 4,5 atm. Con un livello alcolico molto basso, solo 6.5%, questo vino è ideale e perfetto nelle misce-



*Il Moscato dolce*