



## Cantina Pizzolato: a Sana 2017, dal vino al packaging verso un vino 100% green

Cantina Pizzolato: a Sana 2017, dal vino al packaging verso un vino 100% green : Alla fiera bolognese con uno stand all'avanguardia che racconterà l'anima innovatrice di Settimo Pizzolato. PADIGLIONE 26 – STAND C42 Il futuro ha radici bio. È questa la filosofia della Cantina Pizzolato, che al prossimo Sana 2017, dall'8 all'11 settembre 2017, si presenterà con uno spazio espositivo che racconterà l'anima biologica della cantina trevigiana. La Cantina Pizzolato proporrà in degustazione la propria produzione, che vanta per la sua totalità la certificazione biologica e vegana, e che ad oggi vanta alcune peculiarità che rendono i suoi vini 100% green. 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: "Tutto il settore del bio trova ampio spazio in questa fiera che ormai facciamo da anni: un palcoscenico che permette a tutte le aziende biologiche di focalizzare e raccontare la nostra filosofia che per quanto ci riguarda è completamente biologica dal 1991. Quest'anno le novità sono tante: non solo il vino è prodotto di attenzione verso l'ambiente ma anche l'intero packaging che lo circonda, passando dal vetro leggero e riciclabile alle etichette in cellulosa vegetale" afferma Settimo Pizzolato, titolare della cantina. Durante la manifestazione, la Cantina Pizzolato offrirà in degustazione anche i distillati bio per far scoprire il mondo dei BioCocktails con il progetto ormai consolidato della Biorevolution. "Sappiamo che non basta il vino per rifornire un bar completamente biologico – spiega Sabrina Rodelli, responsabile commerciale de La Cantina Pizzolato – per questo da 4 anni siamo importatori ma anche produttori di distillati, liquori, bitter certificati di filiera biologica i quali miscelati con i nostri vini e la creatività del barman, offrono finalmente al consumatore una vasta gamma di BIO DRINKS, un mondo ancora poco esplorato nel biologico." Un progetto che arricchisce la BioRevolution, che la Cantina Pizzolato ha sempre dedicato al mondo giovanile, prima portando tre vini nuovi a bassa gradazione alcolica in tutta Italia e ora offrendo ai locali e ai bar biologici un ricettario di miscelati bio che "rivoluzionerà" la lista dei cocktail. Il logo BioRevolution aggiunge un nuovo nome "Organic Drink&Mix" e diventa il marchio di riconoscimento dei locali che aderiranno al progetto. Desiderio di guardare al domani dunque, con spirito di solidarietà: il disegno di Settimo Pizzolato si spinge infatti anche ad una maggiore economicità dei prodotti finiti e all'accessibilità per tutti i portafogli, con lo scopo di non escludere nessuno dall'occasione di gustare un prodotto naturale al 100%. a cura della redazione