



## A Natale, si brinda con il Metodo Classico biologico e vegano di Pizzolato

A Natale, si brinda con il Metodo Classico biologico e vegano di Pizzolato : Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV), Villorba (TV) - Wine shop il 17 dicembre 2017 Grande attesa per il nuovo vino biologico e vegano certificato della cantina Villorbese, in uscita a Natale 2017. La Cantina Pizzolato , dopo un anno pieno di soddisfazioni arrivando a vendere più di 5 milioni di bottiglie interamente certificate biologiche, è pronta a terminare questo 2017 celebrando una “new entry”: il nuovo Metodo Classico biologico e vegano . Un vino che racconta tutte le espressioni di un territorio e di una tradizione familiare di cinque generazioni. Lo spumante Metodo classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve: l’Incrocio Manzoni e lo Chardonnay, scelte e raccolte rigorosamente a mano. Per tutelarne al massimo sentori e aromi, gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice . La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termo-condizionati fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi, si passa all’assemblaggio con un’attenta rifermentazione sui lieviti per 18 mesi . Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura o dégorgement avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d’expedition. Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage molto persistente che ricorda un filo ininterrotto di perle, il Metodo Classico sprigiona un bouquet di profumi che vanno dalla crosta di pane alle delicate note floreali. Il vino è correato da una buona acidità che gli conferisce particolare freschezza e man mano che si procede con la degustazione fa capolino una marcata mineralità. Un vino che si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare, sushi; è ideale, anche, come aperitivo . “Qualche anno fa Luca e Antonio, due miei collaboratori, mi fecero assaggiare un vino nuovo, il colore e i profumi erano invitanti e al palato vi era un’esplosione di gusto così diverso da un Prosecco che me ne innamorai. Avevano tenuto in cantina per 2 anni una prova di 50 bottiglie di Metodo Classico e io ne fui subito entusiasta. Pronto a premiare il loro coraggio, lanciai subito una sfida: mettere a punto la lavorazione e provare l’anno dopo con almeno 2.000 bottiglie; e così fecero nel 2015.” – spiega Settimo Pizzolato, titolare della cantina. Un nuovo vino che si affiancherà alla già ben definita linea di vini biologici della cantina: “Ho aspettato con grande ansia di assaggiare il risultato finale di questo vino, il consumatore è alla continua ricerca di vini che possano trasmettere nel bicchiere l’unicità di un territorio. Per questo abbiamo anche scelto una veste unica, tradizionale ma trasgressiva, tra merletti e velluto, che riuscisse a comunicare il coraggio di osare che i nostri collaboratori hanno avuto avvicinandosi ad un mondo che non appartiene propriamente ai prosecco lovers ma dove ritroviamo le radici delle prime bollicine” – afferma Sabrina Rodelli, commerciale della cantina di Villorba. La Cantina Pizzolato svelerà le vesti del Metodo Classico Domenica 17 dicembre nel proprio wine shop di Villorba durante l’evento “POP-up Christmas Wine shop” dalle ore 10.00. Il Metodo Classico è un vino che, nella sua raffinatezza ed eleganza, potrà essere un dono prezioso da far trovare sotto l’albero anche ai wine lovers più esigenti. [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)