



## Cantina Pizzolato a la Città della Pizza

Dopo il grande successo della prima edizione, presso il Guido Reni District, anche quest'anno Roma si trasforma nel palcoscenico della Pizza a livello mondiale, da venerdì 6 a domenica 8 aprile 2018.

Gli appassionati avranno l'opportunità di abbinare varie tipologie di Pizze anche con le bollicine Bio dello Spumante Prosecco DOC "Collezione di Famiglia" della Cantina Pizzolato, cantina del trevigiano pioniera del vino biologico e della sostenibilità in agricoltura dal 1991.

Uno Spumante realizzato con le uve provenienti da uno dei vigneti più antichi dell'azienda e ottenuto con il Metodo Charmat lungo. Il perlage fine e persistente, la vivacità e il retrogusto elegante di questo vino vellutato e fresco accompagneranno perfettamente gli assaggi di pizze della tradizione e non, di pizze fritte e gourmet realizzate dagli oltre 50 maestri pizzaioli e da alcuni chef stellati che parteciperanno a questo gustoso evento.

Un evento non solo fatto di assaggi, ma anche di Laboratori e Workshop, imperdibile sabato 7 aprile ore 13.00 nell'Area STAND UP PIZZA il workshop dedicato alla Pizza e al Prosecco DOC tenuto da Gianfranco Iervolino.

Non mancate!!