



## “FUORI VINITALY” IN CANTINA PIZZOLATO PER DEGUSTARE TUTTI I VINI BIOLOGICI, DA VERONA A VILLORBA.



Gli appuntamenti non finiscono in fiera a Verona: per chi, infatti, non potesse essere presente alla fiera, la Cantina Pizzolato ha organizzato un “fuori Vinitaly” direttamente in casa propria, a Villorba, dalle 18.00 alle 21.00 mercoledì 18 Aprile. Una serata in cui si potrà partecipare ad un intenso tour di degustazioni guidate e gratuite dei vini biologici di punta dell’azienda pioniera del bio e anche dei suoi vini senza solfiti. Tra Un evento dove la passione, le persone e i vini potranno riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell’uomo. Lo staff sarà a disposizione per confrontarsi con il consumatore e illustrare le peculiarità dei vini, le criticità e i punti di forza di un’annata un po’ difficoltosa. Molte le novità dell’anno: dalla nuova linea “Collezione di famiglia” dove lo spumante di Chardonnay “Frederik” e di Prosecco “Stefany” si vestono di una nuova bottiglia e di un restyling dell’etichetta alle novità per i vini Heroes, nati l’anno scorso, con packaging accattivante, che fanno entrare nella linea anche un rosato fermo.

Un’azienda il cui focus è la continua ricerca e le sperimentazioni, che ad oggi si orienta verso quella dei vitigni resistenti verso un’agricoltura 100% sostenibile, aspetti questi che sono stati incrementati nel 2017 con la messa a dimora di alcuni ettari anche nelle vicinanze di centri abitati, essendo che i trattamenti si riducono vertiginosamente durante l’anno.