



Perlage e Pizzolato, missione Bio Il vegan sposa bollicine naturali

LE NOVITÀ

Si chiama Perlage, ha sede a Farra di Soligo (Tv) e in anni in cui i temi del biologico, dei vini naturali, del rispetto per la natura e della salute del consumatore sono sempre più all'ordine del giorno, appare quantomeno doveroso ricordare l'azienda produttrice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG con la più lunga esperienza nel biologico (certificata bio dal lontano 1985), oltre 30 anni durante i quali Perlage ha raccontato il mondo del Prosecco attraverso valori importanti e un approccio innovativo. E quando

ancora il biologico era un tema poco discusso, esplorato e valorizzato, è stata la prima cantina a specializzarsi nella produzione di Prosecco biologico, tanto che già all'inizio del suo percorso, nel 1981, i fondatori - Tiziano e Afra - utilizzavano solo tecniche enologiche naturali per il loro Riva Morretta. Una gamma che oggi comprende non solo etichette come Col di Manza, Extra Dry prodotto con uve coltivate secondo il metodo biodinamico; Genesis, un Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut a ridotto residuo zuccherino; il mitico Anima, DOCG brut, il primo spumante senza solfiti aggiunti al mondo (2008); Sgàjo, il primo Prosecco DOC Treviso Extra Dry certificato Vegano fin dal 2014. Così, nell'anno del ci-

bo italiano, Perlage, sarà protagonista nel suo stand a Vinaly, di un aperitivo vegan con la partecipazione della blogger veronese

Samantha Fontana (Gusta De Gusta blog), mentre lunedì verranno serviti alcuni stuzzichini accompagnati da Canah e da PerlApp, il nuovo Extra Dry a bassa gradazione alcolica con un packaging riciclabile al 100% e le poesie di Ugo Brusaporco.

A proposito di approccio biologico al vino e al prosecco in particolare, simpatica l'iniziativa dell'azienda trevigiana Pizzolato (5 milioni di bottiglie di vini bio e vegano vendute nel 2017), altro riferimento di punta in questo campo che, mercoledì 18 aprile (dalle 18 alle 21), aspetta in cantina a Villorba (Tv) chi non ha potuto esse-

re a Vinaly, con una serie di degustazioni guidate e gratuite dei vini biologici della casa, dagli spumanti e frizzanti, dal Manzoni Bianco al Raboso, fino alle grappe e ai distillati abbinati a Omelette agli asparagi, ai formaggi e alle erbe spontanee in collaborazione con G&G Gastronomia e il Wine Shop aperto con sconti speciali e un biglietto omaggio per la mostra Prosecco ai Carraresi 2018 di Treviso (info: 0422/928166). Chi, invece, fosse a Verona, dal 15 al 18 aprile, degusterà in anteprima il nuovo Metodo Classico, un Brut Nature sinfonia di due grandi uve (Incrocio Manzoni e Chardonnay), raccolte rigorosamente a mano, pigiatura soffice, rifermentazione sui lieviti per 18 mesi, sboccatura senza aggiunta di zuccheri e liqueur d'expedition.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IN CONTENPORANEA

► 9 aprile 2018

**CON LA RASSEGNA
VERONESE, INCONTRI
E DEGUSTAZIONI
DIRETTAMENTE
ANCHE NELLE CANTINE**

30.200

I top buyer stranieri accreditati (un aumento dell'8 per cento rispetto all'edizione 2016).

90

Le degustazioni, le masterclass e i walk around tasting programmati alla 52^a edizione di Vinitaly, dal grand tasting "Masi 30 anni di Amarone a Vinitaly" a "Vini dal mondo seguiti di Riccardo Cotarella".

