



Tasting Vini.



Il 15 febbraio la cantina Pizzolato organizza **“TASTING VINI”**, un’occasione per degustare gratuitamente i vini biologici risultato della vendemmia 2017. 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. In degustazione, anche l’intera linea dei vini senza solfiti aggiunti, testimoni, da sempre, della vera essenza dell’uva biologica con i loro aromi e profumi fruttati.

“Ogni anno ci insegna qualcosa, non esiste un libretto delle istruzioni da seguire per ottenere un buon raccolto. Lavorare con il metodo biologico ti insegna a riconoscere nella vita ogni segnale e a prevenire. Quest’anno un’attenta gestione della chioma e un’accurata irrigazione a goccia hanno permesso di ottenere piante sane e vigorose e non vediamo l’ora di poter assaggiare e far assaggiare i frutti” - afferma Settimo Pizzolato, titolare della cantina bio.

Lo staff della cantina attende tutti coloro che vorranno scoprire la nuova annata e confrontarsi sul mondo del vino. L’appuntamento è per giovedì 15 febbraio dalle ore 18.00 e per chi non potesse, nel corso dell’anno sarà sempre possibile effettuare degustazioni guidate e bio tour della cantina per visitare l’intera filiera produttiva dell’azienda.