



Al Vinitaly si brinda con il Metodo Classico biologico e vegano di Pizzolato



La Cantina Pizzolato di Villorba, arrivata nel 2017 a vendere più di 5 milioni di bottiglie interamente biologiche e vegane, è pronta a celebrare in occasione del salone dedicato ai vini italiani una “new entry”: il nuovo Metodo Classico. Un vino che racconta tutte le espressioni di un territorio e di una tradizione familiare di cinque generazioni che si potrà assaggiare presso il padiglione 5 nello stand B3.

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’expédition.

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 corredato 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.

“FUORI VINITALY” IN CANTINA PIZZOLATO PER DEGUSTARE TUTTI I VINI

BIOLOGICI, DA VERONA A VILLORBA

Dalle 18.00 alle 21.00 del 18 aprile si potrà partecipare ad un intenso tour di degustazioni guidate e gratuite dei vini biologici di punta della cantina e dei vini senza solfiti aggiunti.

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.