



Il Prosecco Pizzolato-Fields biologico al secondo posto nella classifica “100 Best Wine Buys” di ‘Wine Enthusiast’



La rivista statunitense compila e pubblica ogni anno una classifica dei 100 vini con il miglior rapporto qualità/prezzo

Bollicine dal sapore italiano occupano – informa un comunicato stampa - il secondo posto della classifica “100 Best Wine Buys” di Wine Enthusiast del 2018: il Prosecco frizzante biologico Pizzolato-Fields rientra quindi nella top10 del famoso magazine a stelle e strisce. La “Top 100 Best Buys” 2018 di Wine Enthusiast mette in fila, ogni anno, i migliori vini con un buonissimo rapporto qualità/prezzo (che si aggirano attorno ai 12/15 dollari a bottiglia).

“Il Prosecco biologico Pizzolato-Fields nasce da una pluridecennale collaborazione con il nostro importatore americano, Edward Fields e la sua realtà, la Natural Merchants: il nostro importatore scelse la nostra cantina circa 15 anni fa. Conquistare il mercato americano rappresentava una sfida per entrambi, la chiave del successo è stata poi quella di instaurare un rapporto solido e concreto che, negli anni, si è sempre rafforzato. Il tutto trova le sue fondamenta soprattutto nella condivisione di filosofie e idee che sottolineano per entrambi l'importanza di interagire con persone che credono nel biologico e nel rispetto dell'ambiente, attraverso la produzione e la commercializzazione di vini sani, bioma soprattutto buoni” - afferma Settimo Pizzolato, titolare della Cantina Pizzolato, pioniera del vino biologico dal 1991, anno in cui sono giunti i certificatori in Italia.

Wine Enthusiast definisce il prosecco Pizzolato-Fields “un vino delicatamente frizzante che sprigiona profumi invitanti di fiori bianchi di primavera, cera d'api e pera. Il palato vibrante ed etereo è ricco di finezza, con note di mela renetta e limone. Perlage leggero ed elegante”(su www.winemag.com)

Un vino che piace a tutti, dal sapore moderno ma dallo stile unico, con il tradizionale spago che rievoca un'antica tecnica utilizzata dai vignaioli per evitare che le bottiglie di Prosecco frizzante si stappassero durante la fermentazione naturale. Ancora oggi la legatura è realizzata a mano. Il Prosecco biologico Pizzolato-Fields è distribuito in molti negozi specializzati e ristoranti in più di 40 stati americani con un prezzo medio attorno ai 14 dollari.

“Siamo felici che i nostri consumatori, italiani e anche americani, possano trovare nelle loro tavole un Prosecco delle nostre terre italiane, prodotto in una cantina sostenibile e senza sostanze di sintesi o pesticidi. – continua Settimo Pizzolato.

Secondo solo a un vino californiano che occupa il primo posto della classifica, questo prosecco

frizzante ha ottenuto l'anno scorso anche 91 punti decretati sempre dalla prestigiosa rivista Wine Enthusiast.