



## Cantina Pizzolato: vino biologico e cantina sostenibile, combinazione trevigiana per un 2018 da record

**12 Dic**

Posted at 06:29 in Archivio, \_\_ by Marcadoc

Riconoscimenti internazionali e secondo posto in Wine Enthusiast, “Eccellenza del paesaggio” a Vinitaly e esposizione alla Biennale di Venezia: un 2018 da record targato bio.

Cinque generazioni di storia, un lungo impegno verso la produzione biologica, rispettando la genuinità del vino e la qualità delle uve, la cui certificazione arriva nel 1991: la Cantina Pizzolato è un’azienda che rientra tra le prime in Italia ad aver fatto della gestione biologica e sostenibile l’unica strada possibile. Una cantina che conclude il 2018 con un 10% in più di vendite tutte biologiche con un export estero del 93%: tra le referenze, va sicuramente nominata la qualità e la freschezza del Prosecco Extra Dry, il vino italiano in bottiglia più venduto in Svezia, primo mercato per la cantina e l’esaltazione del territorio data dal prestigioso Raboso Malanotte DOCG la cui annata 2015 è stata molto apprezzata all’anteprima di novembre. “Il 10% in più delle vendite del 2018 è il riconoscimento da parte dei nostri consumatori di un lavoro che svolgiamo ogni giorno con passione e professionalità. I riconoscimenti alla qualità del nostro vino sono motivo di orgoglio e ci incoraggiano anno dopo anno al miglioramento continuo: quest’anno non possiamo fare a meno di ricordare il bollino rosso ottenuto a Merano Wine Festival e la medaglia d’argento all’AWC Vienna International per il nostro Malanotte DOCG 2013, l’inserimento nella guida 5 StarWines di Vinitaly con 90/100 per lo Spumante Moscato dolce 2017 e il secondo posto della classifica “100 Best Wine Buys” di Wine Enthusiast per il Prosecco frizzante Pizzolato-Fields distribuito in USA” - commenta Sabrina Rodelli, responsabile commerciale dell’azienda.

Gli obiettivi sono sempre più ambiziosi e quest’anno si sono indirizzati alle prime microvinificazioni da vitigni resistenti: “E’ un progetto che sosteniamo con fiducia, che ci porterà alla realizzazione di vini sostenibili che in vigna hanno subito solo 2 trattamenti annui.

Quest’anno, le vinificazioni di questi particolari vitigni a cui ci siamo approcciati, 3 uve bianche (Solaris, Johanniter e Bronner) e un uva rossa ne stanno esaltando le caratteristiche primarie; per i bianchi, profumi lievemente aromatici, esotici e di buona struttura, per il rosso profumi di viola e frutta a bacca rossa come fragoline di bosco e ribes. Ci aspettiamo molto ma molto c’è ancora da fare” – spiega Settimo Pizzolato, proprietario della cantina.

Un’annata che ha concretizzato inoltre l’implementazione di altri 570 pannelli solari, per l’utilizzo di energia elettrica, con il rivestimento completo del tetto della struttura e dell’installazione di un depuratore d’acqua biologico confermando che le scelte strategiche effettuate dalla Cantina Pizzolato sono in linea con quanto di più all’avanguardia offre il mercato, sempre all’interno di un circuito virtuoso che coniuga i vantaggi della gestione industriale e soprattutto ambientale.

Molte inoltre le azioni svolte per affinare il già sostenibile progetto di cantina, inaugurato nel maggio 2016 e progettato da Made Associati di Treviso che quest’anno a Vinitaly 2018 ha ottenuto dal Mipaaf il premio “Eccellenza del paesaggio 2018” e che è stata inserita all’interno dell’Arcipelago Italia durante la Biennale di Architettura di Venezia da maggio a novembre poiché nata rispettando il corredo paesaggistico che la circondava secondo filosofie che fanno assumere all’architettura i criteri di responsabilità sociale ricercati da Mario Cucinella, curatore della mostra.

La famiglia Pizzolato da oltre cinque generazioni è parte del mondo agricolo convivendo e rispettando l’ambiente naturale. L’azienda si trova nella ricca e fiorente campagna a Nord di Treviso, i suoi vigneti sono situati in pianura e in collina, zona a D.O.C. La Cantina Pizzolato

produce uve D.O.C. : Prosecco – Pinot Grigio – Chardonnay – Incrocio Manzoni – Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon – Pinot Nero – Raboso. Il vino deriva da uve ottenute secondo criteri dell'agricoltura biologica a garanzia del consumatore e nel rispetto dell'ambiente. Vinificazione e imbottigliamento sono eseguiti con metodi all'avanguardia, per ottenere il miglior risultato, ed avvengono sotto il controllo e la cura personale di Settimo Pizzolato e del suo staff.

Per maggiori info:

Cantina Pizzolato

Via IV Novembre 12 – 31050 Villorba (TV)

Tel: +39 0422.928166 – [info@lacantinapizzolato.com](mailto:info@lacantinapizzolato.com) – [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

[www.facebook.com/cantinapizzolato](https://www.facebook.com/cantinapizzolato)

–

&amp;lt;span style=&amp;quot;display: inline-block; width: 0px; overflow: hidden; line-height: 0;&amp;quot; data-mce-type=&amp;quot;bookmark&amp;quot; class=&amp;quot;mce\_SELRES\_start&amp;quot;&amp;gt; &amp;lt;/span&amp;gt;

–

**MiniGuide e Mappe Turistiche della Marca Trevigiana in pdf  
da scaricare e stampare => [clicca qui](#)**

Marcadoc.it non e' responsabile  
di eventuali variazioni di programmi e orari,  
si consiglia di verificare presso gli organizzatori.

Per maggiori informazioni: [info@marcadoc.it](mailto:info@marcadoc.it)

\_\_\_\_\_