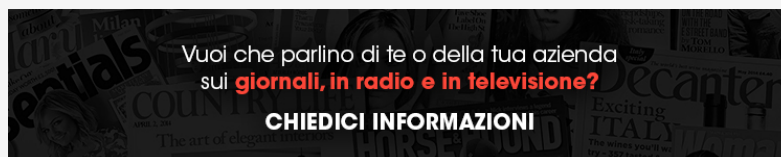




## CANTINA PIZZOLATO DI TREVISO È UNA DELLE 30 CANTINE PIU BELLE D'ITALIA. DAL 17 OTTOBRE APERTA ANCHE NEI WEEKEND

Storie di  
**ECCELLENZA**<sup>®</sup>  
Persone, Imprese, Successi

- News



Redazione 14 Ottobre 2020 0 Comments

*“Le nuove ‘cattedrali del vino’, firmate dai grandi nomi dell’architettura internazionale, sono vere e proprie attrazioni turistiche dove convergono estetica e design, tecnologia e funzionalità”.*

Inizia così l’articolo di Costanza Ruggeri per **SkyTG 24** che decreta le **30 più belle cantine di design d’Italia tra vino e architettura**. In questa prestigiosa classifica è stata inserita anche la **Cantina Pizzolato di Villorba in provincia di Treviso**, un luogo dove mondo del vino e design si uniscono in una visione moderna e sostenibile. **Dal 17 ottobre la cantina sarà aperta al pubblico anche il sabato e la domenica mattina**, per poter dare la possibilità agli amanti del buon vino di prenotare una visita in cantina e una degustazione guidata in questa location così speciale nel pieno rispetto della più recente normativa anti Covid.

Cantina Pizzolato, situata in un’area strategica tra il Piave e le Dolomiti nella via del Prosecco DOC a Treviso, a soli 30 km dalla famosa Venezia, nasce nel 1985 con alle spalle l’esperienza di cinque generazioni di famiglie che scelsero di vivere in armonia con l’ambiente attraverso un lungo percorso dedicato alla produzione biologica, certificata dal 1991. Oggi la cantina di Settimo Pizzolato viene considerata una delle aziende leader nella produzione e esportazione di vino biologico.

La cantina è figlia di un **progetto firmato MADE associati**, studio degli architetti trevigiani Michela De Poli e Adriano Marangon che è stato **inserito all’interno dell’Arcipelago Italia durante la Biennale di Architettura di Venezia 2018** come “progetto nato rispettando il corredo paesaggistico che la circondava secondo filosofie che fanno assumere all’architettura quei criteri di responsabilità sociale”. *“Il progetto della nostra cantina – racconta Settimo Pizzolato, titolare dell’azienda – rappresenta per noi una scelta radicale che ha avuto e ha l’obiettivo di coinvolgere nel tempo ogni aspetto del processo produttivo: dall’utilizzo di energia pulita, auto prodotta grazie ad un impianto fotovoltaico posto sul tetto della cantina, con i suoi 570 pannelli solari installati nel 2017, alla riduzione degli sprechi tramite impianti di ultima generazione come il depuratore biologico e a basso consumo energetico. La nostra è una cantina sempre in movimento, che si trasforma in un grande luogo di condivisione e di emozioni, attraverso serate, eventi ed attività rivolte a tutti. È per questo che da questo sabato Cantina Pizzolato aprirà le sue porte anche i sabati e le domeniche per dare modo a tutti di scoprire i nostri vini e la nostra cantina”.*

A partire da sabato 17 ottobre gli amanti del buon vino avranno quindi modo di poterla visitare

anche durante il weekend, prenotando una visita e/o una degustazione guidata e di entrare anche nel punto vendita di vini bio e vegan, in questa location davvero unica. Attraverso il Bio Tour Tradizione sarà possibile conoscere l'essenza della Cantina con un percorso che permetterà di approfondire la storia della famiglia Pizzolato e del territorio in cui opera. La visita comincia con una passeggiata nel vigneto con la descrizione delle lavorazioni in ottica di agricoltura biologica, continua poi nelle aree di vinificazione fino all'imbottigliamento e termina con la degustazione di 4 vini della tradizione veneta tra cui il "Barbarossa" Raboso Malanotte DOCG 2016, annata che coincide con l'anno di inaugurazione della nuova cantina.

#### **PROGETTO CANTINA PIZZOLANTO IN SINTESI**

Il progetto sostenibile della cantina è stato realizzato nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio in cui è immersa e per inglobare un'intera filiera produttiva: l'ambito degli uffici di Cantina Pizzolato è strutturato per essere l'immagine rappresentativa dell'azienda e presenta una relazione diretta con lo spazio aperto avendo al piano terra una zona di reception, un punto vendita ed una zona laboratorio. Una passerella sospesa è il trait-d'union fra i vari livelli spaziali dell'architettura e tutte le fasi produttive, in un'ideale continuità, non solo visiva, del percorso che parte dal vigneto per arrivare al calice. L'edificio ha una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale di Faggio del Consiglio certificato PEFC, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio. Lo spazio esterno pavimentato è usato in occasione di eventi e manifestazioni legate alle attività dell'azienda.

#### **ORARI PRENOTAZIONI VISITE**

Sabato 9:00 / 10:30 /15:00 / 16.30

Domenica Mattina 9:00 / 10:30

#### **ORARI APERTURA WINE SHOP**

Sabato dalle 9:00 alle 12:30 / dalle 15:00 alle 18:30

Domenica Mattina dalle 9:00 alle 12:30