



L'INAUGURAZIONE

Cantina Pizzolato lancia la sua Officina del vino

Conto alla rovescia per "L'Officina del vino", l'agri-wine bar della Cantina Pizzolato di Treviso che aprirà le sue porte al pubblico domani e che rappresenta il completamente del progetto della cantina trevigiana, tra le 30 cantine più belle d'Italia. La nuova struttura amplierà l'offerta di ospitalità della tenuta Pizzolato, composta oltre che dalla cantina di vinificazione e dall'annesso wine shop, anche da ettari di superficie vitata che la circondano.

«Siamo felici e orgogliosi di vedere la luce di questo nuovo progetto - racconta Settimo Pizzolato, titolare dell'azienda - l'Officina del vino vuole essere un luogo di incontro, di convivialità, di scambio e di accoglienza dove le persone possano degustare il nostro vino biologico immersi nella natura. Protagonisti, insieme agli ospiti dell'Officina, saranno infatti i nostri vini, letteralmente a chilometro zero, che diventano il vero focus di un'esperien-

za enogastronomica unica».

Il progetto architettonico è veicolo della filosofia legata al vino e ai processi di lavorazione bio che contraddistinguono la Cantina Pizzolato. «Concettualmente - racconta Michela De Poli dello studio di architettura Made Associati che insieme ad Adriano Marangon ha realizzato il progetto - come era avvenuto per la cantina abbiamo preso spunto e ispirazione da ciò che qui ci circonda, dalla materia prima che trattiamo: il vino. La planimetria dell'edificio, infatti, vede l'aggregazione di elementi circolari che richiamano l'aggregazione stessa del perlage delle bollicine visibili in un calice di Prosecco, che cristallizza in una sorta di gigantografia». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

