



PIZZOLATO

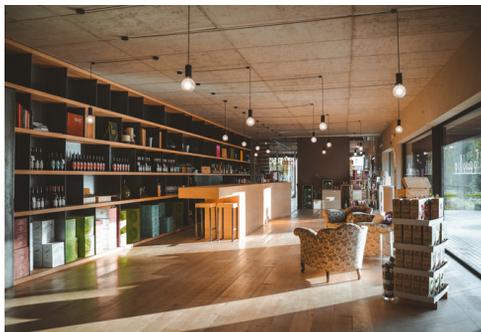
ORGANIC WINE EXPERIENCE

BUSINESS
COMPANY
SERVICES

L'OFFICINA
DEL VINO

AGRI WINE BAR

DOVE SIAMO



Ci troviamo a Villorba, nella zona del Prosecco DOC, vicinissimi alla storica Treviso e alla magica Venezia.

I vigneti sono il vero polmone verde che circonda la nostra tenuta, ricchi di una significativa biodiversità e coltivati secondo il metodo biologico. La libellula che volazza serenamente tra le vigne è indice di un ambiente pulito, privo di contaminazioni chimiche: per questo, è da sempre uno dei simboli chiave della nostra cantina. Lavorare bene oggi, nel rispetto del territorio e delle piante, significa poter donare alle generazioni che verranno la possibilità di respirare aria pulita e di vivere in un territorio ricco e incontaminato.

La nostra è una cantina sempre in movimento, un luogo di condivisione e di emozioni. Il progetto cantina è firmato Made Associati Treviso. L'edificio ha una "pelle" costituita da un rivestimento-filtro in listoni di legno posti in senso verticale, la cui ossidazione contribuirà, nel tempo, all'integrazione della struttura nel paesaggio. Il legno utilizzato nell'intero progetto è il Faggio, certificato Pefc, che proviene solamente dalla Foresta controllata del Consiglio attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura.

"La cantina per me è il completamento di un sogno, è la possibilità di farlo vivere, tra calore, ospitalità, attenzione e naturalità".

Settimo Pizzolato.



L'OFFICINA DEL VINO



Tra i nostri vigneti incontaminati sorge l'“Officina del Vino”, il nostro nuovo agri-wine-bar che vuole essere luogo di incontro, convivialità, scambio e accoglienza. Un'oasi di pace e tranquillità immerso nella natura.

“Siamo felici e orgogliosi di questo nuovo progetto. L'Officina del vino vuole essere un luogo dove le persone possano degustare il nostro vino biologico immersi tra i vigneti. Protagonisti, insieme agli ospiti dell'Officina, sono infatti i nostri vini, letteralmente a km zero, che diventano il vero focus di un'esperienza eno-gastronomica unica. I vini sono accompagnati da sfiziosità culinarie e stagionali con un unico obiettivo, quello di esaltarne le peculiarità offrendo al commensale esperienze di gusto uniche ed esclusive con la formula semplice e genuina dell'agriturismo”.

Settimo Pizzolato

**UN LUOGO DOVE NATURA E VINO
SI FONDONO E VIVONO IN SINTONIA.
DOVE “LO STARE” È UNA VERA ESPERIENZA EMOZIONALE.
DOVE IL TEMPO SI FERMA.**



L'AGRI WINE BAR



"Il progetto, come è avvenuto per la cantina Pizzolato nel 2016, trae spunto da ciò che ci circonda. In una sorta di gigantografia, L'Officina del Vino traduce, in forma, una successione di bollicine racchiuse dal doppio filare di ciliegi. Abbiamo cercato di portare all'interno dell'Officina - dal latino opifex-ficis - operaio/artigiano, come luogo del fare - il racconto di un fare artigianale con la forza della sperimentazione."

Made Associati

Il nome si ispira alle officine meccaniche: così come ogni meccanico appende alla parete dell'officina i propri attrezzi da lavoro, allo stesso modo, i calici vengono fissati a testa in giù tramite la rastrelliera porta calici. Così l'officina del vino diventa un luogo in cui ogni calice contiene il duro lavoro dell'agricoltore e dell'enologo, per dare al commensale la vera esperienza del vino sano, biologico e vegano.

L'edificio vuole essere al contempo contenitore e contenuto di una filosofia legata al vino e ai processi di lavorazione biologica che ci contraddistinguono.

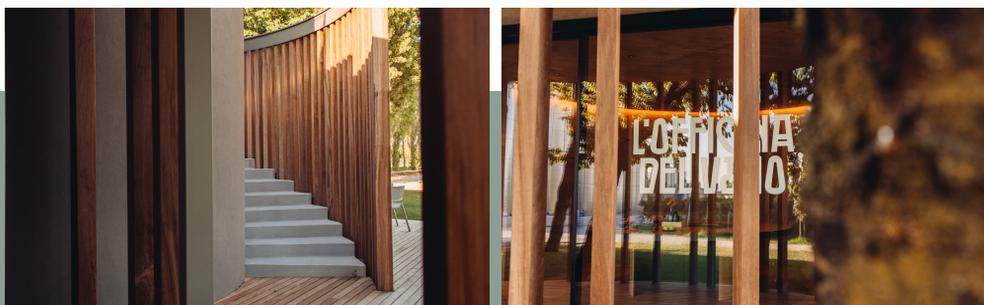
La planimetria del padiglione, data per aggregazione di elementi circolari, richiama l'aggregazione delle bollicine di anidride carbonica visibili in un calice di Prosecco, le cristallizza in una sorta di estrema gigantografia.



La scelta dei materiali, e dei relativi cromatismi, contribuisce a costruire un dialogo con il contesto che ospita il padiglione accelerando il processo di interrelazione di quest'ultimo con gli elementi vegetali che configurano questa porzione della campagna trevigiana.

Il paesaggio che ospita questo piccolo manufatto contribuisce alla sua vitalità, entra attraverso le aperture e si rende protagonista principale durante le degustazioni e le diverse attività.

DI CANTINA PIZZOLATO



L'officina del vino nasce e si costruisce tra la natura. La conformazione dei volumi è predisposta all'accoglienza, all'atto antico dell'ospitare.

L'enoteca è circondata dai nostri vigneti e il suo inserimento tra i cigliegi costituisce una sorta di opportunità: attraverso le diverse bolle si percorrono spazi che dal costruito diventano vegetali, trasformandosi in speciali stanze verdi all'aperto.

Un'esperienza di degustazione del vino biologico, accostata al vivere la natura e al mangiar bene e sano.

All'interno si possono degustare tutti i nostri vini legati storicamente al territorio e alle denominazioni locali, come il Raboso Piave e il Prosecco DOC.

Il focus principale dell'enoteca è sicuramente il vino, per noi da sempre, biologico, vegan e senza solfiti aggiunti.

"CHI ENTRA PROVA UN'ESPERIENZA IN CUI I SENSI VENGONO SOLLECITATI DALLE IMMAGINI E DAI SAPORI.."

L'ENOTECA DEI VINI BIO



***"BERE UN VINO
BIOLOGICO SIGNIFICA
BERE UN VINO CHE HA
RISPETTO
DELL'AMBIENTE".***

Scegliere il biologico per noi vuol dire decidere di non smettere mai di imparare, accettare che ogni annata sarà comunque diversa dall'altra e essere consapevoli che solo la conoscenza profonda della pianta ti aiuterà a difenderla. Bere un vino biologico significa bere un vino rispettoso dell'ambiente che lo ha generato, un vino che sarà altrettanto attento alla salute dei nostri consumatori.

SPUNTINI DELLA TRADIZIONE



**"SPUNTINI BIO, TRA
TRADIZIONE E
MODERNITÀ CON MENÙ
STAGIONALI CHE
PROFUMANO DI
NATURA".**

Proposte semplici e genuine, dai taglieri di affettati e formaggi biologici, al pane profumato fatto in casa, arricchite da tante prelibatezze a base di uova che ogni mattina vengono raccolte fresche dal pollaio della nostra azienda agricola. Un'esperienza di degustazione dei prodotti biologici che ti invitiamo a vivere a pieno con i tuoi amici, la tua famiglia o con la tua azienda.



SERVIZI PER IL BUSINESS

Hai un business e/o vuoi organizzare un evento per conoscere il mondo bio?

Scopri tutti i servizi per organizzare il tuo prossimo evento in cantina e condurre i tuoi colleghi o collaboratori nel mondo bio!

Abbracciamo da sempre le collaborazioni, aziendali e professionali, nella nostra location green, perfetta per organizzare meeting e congressi, accompagnandoli da raffinati aperitivi e degustazioni guidate dei nostri vini biologici, vegani o senza solfiti aggiunti.

LA QUALITÀ DEL BIOLOGICO..



L'Officina del Vino dispone di due sale principali, un tavolo rotondo conviviale e un terrazzo panoramico con vista vigneti. Il nostro staff è pronto ad accogliere richieste di eventi e meeting aziendali, arricchendoli con visite guidate, pranzi e cene, volti a farvi conoscere la filosofia bio che caratterizza i nostri vini.

SERVIZI DELL'OFFICINA DEL VINO

- Più di 150 mq di spazio interno ed esterno
- Ampio spazio esterno per eventi open air
- Ampio parcheggio tra i filari anche per bus e camper
- Accesso facilitato per persone con disabilità
- Wi-Fi free e tv interattiva
- Lingue parlate: italiano, inglese e spagnolo
- Car Charging Station per veicoli elettrici
- Hotel Partners

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZARE IL TUO EVENTO

Uno staff preparato, professionale e accogliente potrà assecondare, ove possibile, ogni vostra richiesta per personalizzare il tuo evento business.

- Staff preparato e professionale
- Ampi spazi tra cui scegliere
- Esperienze personalizzate e interattive
- Attività di team building
- Shooting fotografici

SERVIZI PER IL BUSINESS

Hai un business e/o vuoi organizzare un evento per conoscere il mondo bio?

Scopri tutti i servizi per organizzare il tuo prossimo evento in cantina e condurre i tuoi colleghi o collaboratori nel mondo bio!

Abbracciamo da sempre le collaborazioni, aziendali e professionali, nella nostra location green, perfetta per organizzare meeting e congressi, accompagnandoli da raffinati aperitivi e degustazioni guidate dei nostri vini biologici, vegani o senza solfiti aggiunti.

..MESSA A TUA DISPOSIZIONE!



AFFITTO SALE OFFICINA DEL VINO

Gli spazi dell'Officina a tua disposizione: potrai scegliere tra diversi ambienti suggestivi per organizzare il tuo evento



SALA PRINCIPALE
75 M² - MAX 50 PP

Sala ampia e luminosa con vista sui vigneti, adatta a conferenze e meeting aziendali. Disponibilità di sedute a platea o con tavoli. Cucina a vista.



SALA SECONDARIA
38 M² - MAX 20 PP IN PLATEA

Sala luminosa e raccolta, intima e confortevole, adatta a piccole conferenze aziendali. Disponibilità di sedute a platea o con tavoli.



TAVOLO ROTONDO "DELL'AMICIZIA"
28 M² - MAX 12 PP SEDUTE

Chiamato "Tavolo dell'amicizia", è un tavolo rotondo che ospita 12 sedute a sgabello e un piano ad induzione per cucina live. Spazio adatto per Cooking Show, mini masterclass e degustazioni guidate o riunioni conviviali.

AFFITTO SALE OFFICINA DEL VINO

Gli spazi dell'Officina a tua disposizione: potrai scegliere tra diversi ambienti suggestivi per organizzare il tuo evento

SALA DEGUSTAZIONE "BARBAROSSA" **30 M² - MAX 14 PP SEDUTE**

Questa sala ospita un ampio tavolo rotondo circondato da un'esposizione dei vini Pizzolato più longevi. Adatto a meeting privati esclusivi, degustazioni guidate e verticali di Malanotte DOCG e Raboso DOC Piave con annate storiche.



TERRAZZA PANORAMICA **180 M² - MAX 60 PP SEDUTI**

Una magnifica terrazza sul tetto dell'Officina con vista panoramica sui vigneti Pizzolato. Possibilità di organizzare cene con degustazione dei vini guidata o un aperitivo esclusivo e mini buffet dopo il tuo meeting aziendale.

WELCOMING E COFFEE BREAK

Come iniziare al meglio un meeting aziendale se non con un buon caffè di moka o fare un break dopo un importante riunione?



LAVAGNA INTERATTIVA E WI-FI FREE

Vi offriamo un'innovativa lavagna meetingboard interattiva da 65", semplice da utilizzare e che agevola la condivisione durante il meeting. Il software installato consente di scrivere su video e all'interno di PDF e in tutti i file del pacchetto office.

A tua disposizione il nostro Wi-fi: sicuro, veloce e gratuito per ogni meeting aziendale.



BIO TOUR GUIDATO ALLA CANTINA

Un tour guidato dal nostro staff alla scoperta del nostro territorio culla delle radici Pizzolato: dai vigneti alle aree di produzione, ti faremo toccare con mano quello che ci guida, la filosofia biologica, per poter dare il benvenuto ai tuoi ospiti.



PRANZO O CENA IN CANTINA

Possibilità di organizzare un aperitivo, pranzo o una cena aziendale in cantina con degustazione. A tua disposizione uno chef dedicato che potrà deliziare gli ospiti con piatti tipici della tradizione veneta, rivisitati in chiave moderna, in abbinamento ai nostri vini biologici.







@officina_del_vino_

SHARE YOUR ORGANIC EXPERIENCE!



PIZZOLATO

ORGANIC WINE EXPERIENCE

**L'OFFICINA
DEL VINO**

AGRI WINE BAR

AZ.AGR.PIZZOLATO - L'OFFICINA DEL VINO

Via IV Novembre,12 -31020 Villorba (TV) - Italy

t: +39 0422 928166 - +39 0422 1847211

welcome@officinadelvino.com