



## Cantina Pizzolato: oltre il biologico



So WineByRedazioneMarzo 20, 2023No Comments

[Home](#) » [Cantina Pizzolato: oltre il biologico](#)

### **Il Pinot Grigio DOC Venezia della Cantina Pizzolato promuove la sostenibilità della filiera produttiva**

E' una strada che guarda al futuro quella intrapresa dalla Cantina Pizzolato, azienda vitivinicola trevigiana specializzata nella produzione di vini biologici e vegani dal 1991, quando nel 2021 – in occasione del quarantesimo anno di attività della cantina- lancia un progetto di sostenibilità dell'intera filiera produttiva con la creazione di una linea di etichette che non parlano solo di vino biologico ma che coinvolgono tutti gli stakeholders che gravitano attorno alla realizzazione delle bottiglie.

Sei vini che abbracciano il concetto di "basic" inteso come la più alta celebrazione dei valori essenziali e identitari dell'azienda veneta. La cui filosofia da sempre verte nel rispetto e la cura dell'ambiente. Tre vini bianchi – lo Chardonnay DOC Venezia, il Pinot Grigio DOC Venezia e il Manzoni Bianco DOC Piave. Un Pinot Grigio Rosato DOC Venezia e due proposte di vino rosso – il Raboso IGT Veneto e il Pinot Nero IGT Veneto.

Posto d'onore spetta al Pinot Grigio, uno dei vitigni più apprezzati e conosciuti a livello nazionale e internazionale. Il Pinot Grigio della linea Back To Basic è un vino bianco biologico e vegano con denominazione DOC Venezia. Prodotto da sole uve Pinot Grigio provenienti dall'azienda agricola Pizzolato.

Le sue caratteristiche organolettiche lo rendono ideale come vino da aperitivo. Perfetto anche per accompagnare primi e secondi piatti leggeri, come pesci alla griglia e al vapore, primi piatti con frutti di mare e pietanze vegetariane. Al palato si presenta fruttato, con evidenti sentori di mandorle tostate, fieno secco e mallo di noce, morbido, vellutato e dall'acidità equilibrata.

Il Pinot Grigio DOC Venezia incarna l'identità stessa della linea Back To Basic: un progetto ambizioso che celebra la pratica virtuosa dell'economia circolare, puntando a superare il concetto stesso di prodotto biologico per abbracciare una prospettiva di sostenibilità più ampia, in un processo di creazione e riciclo di tutti i materiali utilizzati.

L'obiettivo è infatti quello di ridurre al minimo l'impatto della filiera del vino sull'ambiente.



Coinvolgendone tutti gli attori in un piano di sostenibilità ambientale a tutto tondo. Le uve certificate bio e vegan provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà dell'azienda, la bottiglia è in vetro per il 94% riciclato e il tappo in sughero sostenibile. L'etichetta è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone e con il minor utilizzo possibile di inchiostro. Mentre capsula e cartone dell'imballaggio derivano totalmente da materiale di riciclo.

Parliamo quindi di **cinque elementi** ecologici e a basso impatto ambientale:

- I **vitigni**, ovvero il cuore stesso del progetto. Pizzolato produce uve bio e vegan che provengono esclusivamente dai vigneti dell'azienda agricola di proprietà della cantina. Alla linea Back to Basic sono dedicati circa 15 ettari (sei dei quali destinati ai vigneti di Pinot Grigio) e in cui vengono prodotti i vini che hanno dato vita al progetto – oltre al Pinot Grigio, il Pinot Grigio Rosato, il Raboso Piave, il Pinot Nero, il Manzoni Bianco e lo Chardonnay.
- Il **vetro** utilizzato per la creazione della linea si basa su un uso dei materiali altamente innovativo. Si tratta infatti del Wild Glass, la cui miscela è composta per il 94% da vetro riciclato. Questo vetro è 100% certificato PCR (Post Consumer Recycled) e consente una produzione il cui impatto ecologico è estremamente ridotto.
- Il **tappo** utilizzato è interamente in sughero, materiale ecologico esostenibile al 100%, naturale, rinnovabile, riciclabile e riutilizzabile, che permette di compensare un livello di CO2 pari a 297 grammi.
- l'**etichetta**, in carta Sabrage 100% riciclata non contiene plastiche o altri materiali di derivazione non naturale, oltre ad essere ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone. Il fatto che occupi il minor spazio possibile sulla bottiglia deriva dalla volontà di usare la minor quantità di colla immaginabile. Inoltre la tecnica del *debossing* riduce al minimo l'uso di inchiostri il cui colore è inciso con lavorazione offset, ossia la meno impattante.
- Infine, l'**imballo del cartone**: per i vini Back To Basic la Cantina Pizzolato ha scelto un materiale realizzato con il 79% di carte riciclate, mentre per la stampa vengono utilizzati colori a basso impatto ambientale.

Back to Basic è una linea che si sveste di tutto per farsi messaggera di un ritorno alle origini. Questo progetto mostra tutta la forza della semplicità e dell'essenzialità e incarna perfettamente i tre valori che da sempre animano la filosofia dell'azienda trevigiana: rispetto per l'ambiente, ricerca e sostenibilità.

