



La linea senza solfiti della Cantina Pizzolato



So WineByRedazioneAprile 26, 2023No Comments

[Home](#) » [La linea senza solfiti della Cantina Pizzolato](#)

La linea senza solfiti aggiunti della Cantina Pizzolato, la vera espressione del vino biologico

È la filosofia green che da sempre anima la produzione della Cantina Pizzolato, azienda vitivinicola trevigiana specializzata nella produzione di vini biologici e vegani dal 1991, che l'ha spinta oltre quindici anni fa – cavalcando il desiderio di sperimentazione e innovazione – ad intraprendere con coraggio la strada della produzione enologica senza l'utilizzo di solfiti aggiunti.

La linea senza solfiti aggiunti – che comprendeva inizialmente i tre vini rossi Cabernet Sauvignon IGT Veneto, Merlot IGT Veneto e Vino Rosso IGT Veneto e a cui si è aggiunto negli anni lo Spumante Prosecco DOC Brut – incarna perfettamente la filosofia biologica aziendale della Cantina di Villorba. Caratterizzata dalla volontà di rispettare l'ambiente circostante ed eliminare l'uso di sostanze chimiche.

I solfiti sono infatti composti derivati dallo zolfo, presenti naturalmente in molti alimenti e che altrettanto naturalmente vengono prodotti durante la fermentazione delle uve. Ma che vengono tuttavia utilizzati anche come conservanti e, nel caso del vino, adoperati per mantenere intatte nel tempo le sue caratteristiche organolettiche.

Proprio la volontà di creare un vino unico – che sfuggisse alle consuete dinamiche della vinificazione tradizionale – realizzato solamente con quello che la natura offre, ha spinto la Cantina Pizzolato ad intraprendere un lungo e faticoso percorso di ricerca e sviluppo. Che ha dato vita ad un sistema di vinificazione ancora più rispettoso della Natura, che non prevede l'utilizzo di solfiti aggiunti. Una scelta che non è solo ecologica, ma soprattutto frutto di un desiderio di ritorno ai valori del passato. Alla riscoperta di quei profumi e sapori, semplici e genuini, tipici dei vini di una volta.

Vini senza solfiti: sapori d'altri tempi

“La vinificazione di questi particolari vini richiede delle attenzioni maggiori rispetto a quelle richieste per gli altri vini. Dobbiamo avere gli accorgimenti necessari a ridurre processi ossidativi e un monitoraggio scrupoloso per evitare eventuali fermentazioni



indesiderate. I nostri vini senza solfiti aggiunti seguono quindi una lavorazione delicata e scrupolosa per garantire un risultato finale che mantenga comunque le caratteristiche originarie dei vitigni di provenienza e per consentire a chi li beve di riscoprire nel bicchiere la fragranza di profumi e sapori dei vini d'altri tempi".

I vini senza solfiti aggiunti hanno infatti un sapore più fresco e ampio, oltre ad essere naturalmente più sani, in quanto massima espressione della naturalità della produzione. Rappresentano pertanto la scelta ideale per le tavole di tutti coloro che sono attenti alla salute, ma anche per le persone che soffrono di intolleranze ad alcuni conservanti, come l'anidride solforosa – componente che tra l'altro nei vini convenzionali è utilizzata in dosi che potrebbero causare, per esempio, mal di testa.

Un vino, quello della linea Senza Solfiti Aggiunti della Cantina Pizzolato, che deriva dalla migliore selezione delle uve, sane e incontaminate, della campagna di Villorba. Un vero e proprio polmone verde libero da sostanze chimiche.

Non a caso come testimonial d'eccellenza della linea è stata scelta la libellula. Un leggiadro insetto che vive serenamente nei vigneti della cantina, sinonimo di un ambiente pulito, privo di contaminazioni chimiche e ricco della sua naturale biodiversità.

Un vero e proprio inno alla natura, veicolato anche attraverso la scelta di etichette-opere d'arte – firmate dall'artista olandese Alena Nezhentseva. In cui quattro stravaganti protagonisti, uno per ciascuna etichetta, si identificano e si trasformano in libellule, a simboleggiare come l'essere umano appartenga alla Natura circostante. Una perfetta armonia tra Uomo e Natura celebrata dalla tecnica del collage, scelta per le grafiche. Proprio come il collage, che unisce elementi diversi creando armonia, analogamente le etichette dei vini Pizzolato senza solfiti aggiunti rappresentano l'essere umano che vive in sintonia con l'ambiente, senza sovrastarlo, ma fondendosi con esso.

SPUMANTE PROSECCO DOC BRUT SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Il Prosecco DOC Senza Solfiti Aggiunti è rappresentato da una Dama, emblema della ricercatezza stessa del vino. I fiori che compongono il cerchietto dell'acconciatura evocano le note floreali dello spumante, mentre il raffinato filo di perle sul capo della dama allude al suo perlage fine e delicato. Infine, i toni chiari e luminosi dell'etichetta ne richiamano le tonalità paglierine e brillanti.





MERLOT IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Un pappagallo dal colore verde vivace rappresenta il Merlot Senza Solfiti Aggiunti. Questo animale, noto per la sua indole curiosa e socievole, evoca le caratteristiche del vino: giovane, dal gusto equilibrato e caratterizzato da delicati sentori di frutta a bacca rossa, il Merlot è perfetto per i momenti più conviviali.



**CABERNET IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

La figura del Cavaliere, scelta per il Cabernet, simboleggia il gusto deciso e ben definito di questo vino. Le pennellate color ruggine dell'etichetta ricordano il colore rosso scuro e intenso della bevanda

**ROSSO IGT VENETO SENZA SOLFITI AGGIUNTI "ROSSO CONVENTO"**

Protagonista dell'etichetta del Rosso Convento è la fusione tra uomo e libellula, che simboleggia l'unione stessa delle uve Merlot e Cabernet da cui nasce questo vino dal carattere pieno e vivace. Le tonalità violacee della tela rappresentano perfettamente il colore dei frutti rossi che spiccano nel calice.

