



Tra le prime realtà in Italia a scegliere la gestione vegan e sostenibile: una filosofia che si ritrova anche negli spazi e nelle attività proposte

Ecco Cantina Pizzolato

Precursori del biologico

Cinque generazioni di storia e tradizioni, un lungo impegno nella produzione biologica fin dagli anni '80, rispettando la genuinità del vino e l'alta qualità delle uve, la cui

certificazione è arrivata

nel 1991. Queste sono le salde radici a cui

la famiglia Pizzolato è legata e sulle quali si basa l'intera filosofia produttiva dell'azienda.

Settimo Pizzolato è stato sicuramente uno

dei primi produttori di vino in Italia a scegliere una gestione biologica, vegan e sostenibile della cantina, allo scopo di produrre dei vini che incontrassero le aspettative dei consumatori particolarmente attenti alla propria salute e che venissero prodotti in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale. Cantina Pizzolato è dal 2022 Società Benefit: negli anni, dunque, l'azienda continuerà il raggiungimento degli obiettivi di rigenerazione del territorio che si è prefissata scrivendoli nel suo statuto e sarà impegnata in un miglioramento in termini di sostenibilità. Uno sviluppo che non si limita alla

produzione di vini e alla cantina, ma implica anche la creazione di un ambiente di lavoro che garan-

tisca la sicurezza delle persone e in cui lo staff possa lavorare in armonia.

Vini biologici, sani e senza solfiti aggiunti. Sono numerose le

linee Pizzolato e tutte esprimono una forte identità ed espri-

mono tanti aspetti di una stessa filosofia aziendale:

dal Prosecco DOC al metodo Classico di Chardonnay e Manzoni, dal Ra-

boso Malanotte DOCG al Manzoni Bianco. Una rete distributiva che si sviluppa per il 93% sul mercato estero, in 40 paesi nel mondo con un primato sui mercati scandinavi per le bollicine con la linea M-use di rosato e Pinot Grigio con l'obiettivo di rafforzare la distribuzione per il 2023 e aprirsi a nuovi mercati.

IN CONTINUO MOVIMENTO

Il risultato oggi è una cantina nuova costruita in bioedilizia, multi-premiata e presentata anche alla Biennale di Venezia, in continuo





movimento, con eventi e manifestazioni, punto di riferimento di Treviso e aperta al pubblico e ai suoi visitatori, i quali possono toccarla con mano attraverso i Bio tour e le degustazioni guidate dallo staff,

oltre che visitare i vigneti biologici attraverso la Bio Pedalata, per gli appassionati di bicicletta. La cantina ospita anche uno spazio eventi, l'Officina del Vino, per eventi di cantina, privati e business realizzati con l'obiettivo di diffondere la cultura del vino biologico e trasmettere buone pratiche. Un'azienda il cui focus è la continua ricerca e le sperimentazioni, oggi, dei vitigni resistenti, con un impatto ambientale molto ridotto, verso un'agricoltura 100% sostenibile, oltre il biologico. Tutti i vini prodotti dalla Cantina Pizzolato sono, dal 2012, vini vegani, in quanto prodotti senza elementi di origine animale.

Una strada presa, allora, allo scopo di mantenere la naturalità del vino e che oggi, finalmente, trova nella certificazione Vegan il giusto riconoscimento, a testimonianza dei tanti anni di lavoro verso una produzione interamente biologica e senza aggiunte di elementi estranei alla naturalità del vino. Il vino vegano, infatti, non contiene sostanze di origine animale al suo interno e viene prodotto con processi che escludono l'utilizzo di qualsiasi sostanza di questo tipo. Il tutto senza rinunciare al gusto, all'aspetto, al sapore ed al grado alcolico del prodotto tradizionale: la differenza è solo nei processi di produzione.





Questa sera
su TeleArena
alle 21.15



La Cantina ospita anche uno spazio eventi, l'Officina del Vino, per eventi di cantina, privati e business che abbiano l'obiettivo di diffondere buone pratiche e la cultura del vino biologico

