

## SERVIZI PER LE AZIENDE E IL BUSINESS

LA QUALITÀ DEL BIOLOGICO MESSA A VOSTRA DISPOSIZIONE

## CANTINA PIZZOLATO

Cinque generazioni di storia e di tradizione, unite a un lungo impegno nella produzione enologica sostenibile e di qualità, realizzando passo dopo passo la nostra idea di futuro. Un percorso iniziato nel 1981 grazie alla lungimiranza di Settimo Pizzolato, tra i primi imprenditori enologici italiani ad intraprendere la via del biologico.

Pizzolato non si limita alla produzione di vini biologici, il nostro obiettivo principale è sempre stato quello di operare nel rispetto dell'ambiente e valorizzare le caratteristiche uniche del territorio in cui siamo immersi. Questo si traduce per noi in un impegno costante nel mantenere gli standard agricoli e di cantina sostenibili, controllando ogni fase del processo produttivo dalla vigna alla bottiglia.

Scegliere il biologico per noi vuol dire decidere di non smettere mai di imparare, accettare che ogni annata sarà diversa dalla precedente ed essere consapevoli che solo una profonda conoscenza dell'ambiente ti aiuterà a rispettarlo.





## **OFFICINA DEL VINO**

Tra i nostri vigneti incontaminati sorge l'"Officina del Vino", il nostro spazio eventi che vuole essere luogo di accoglienza e convivialità. Un'oasi di pace e tranquillità immersa nella natura.

"Siamo felici e orgogliosi di questo progetto. L'Officina del vino è un luogo in cui le persone possono 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 focus di un'esperienza enogastronomica unica. I vini sono accompagnati da sfiziosità culinarie stagionali con un unico obiettivo, quello di esaltarne le peculiarità offrendo al commensale esperienze di gusto esclusive con la formula genuina dell'agriturismo e la qualità del biologico."

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.

## **EVENTI BUSINESS**

## VUOI ORGANIZZARE UN EVENTO PER CONOSCERE IL MONDO BIO?

Abbracciamo da sempre le collaborazioni aziendali e professionali nel nostro spazio in cantina, perfetto per organizzare meeting e congressi accompagnandoli ad autentici aperitivi e degustazioni guidate dei nostri vini biologici e vegani.

#### I SERVIZI DELL'OFFICINA

- Più di 150 mq di spazio interno ed esterno
- Ampio spazio esterno
- Ampio parcheggio tra i filari anche per bus e camper
- Wi-Fi free e TV interattiva

- Accesso facilitato per persone con disabilità
- Lingue parlate: italiano, inglese e spagnolo
- Colonna ricarica macchina elettrica
- Hotel Partners

## LA QUALITÀ DEL BIOLOGICO MESSA A TUA DISPOSIZIONE!











## GLI SPAZI DELL'OFFICINA A VOSTRA DISPOSIZIONE

Circondata dai ciliegi e immersa tra i nostri vigneti, l'Officina del Vino è il luogo ideale per organizzare eventi e degustazioni in ogni stagione, sia all'aperto che al chiuso.

L'Officina del Vino dispone di due sale principali, un tavolo rotondo conviviale in uno spazio esclusivo e una terrazza panoramica con vista sui vigneti.

### I SUGGESTIVI AMBIENTI DOVE POTRAL ORGANIZZARE IL TUO EVENTO:



#### SALA PRINCIPALE 75 M<sup>2</sup> - MAX 50 PERSONE

vigneti, adatta a conferenze e meeting platea o con tavoli. Cucina a vista.



SALA SECONDARIA 38 M<sup>2</sup> - MAX 20 PERSONE

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



#### TAVOLO ROTONDO "DELL'AMICIZIA" 28 M2 - MAX 12 PERSONE

Il "Tavolo dell'amicizia" è un tavolo rotondo che ospita 12 sedute a sgabello e un piano ad induzione. Adatto per show cooking e riunioni conviviali.



TERRAZZA PANORAMICA 180 M<sup>2</sup> - MAX 60 PERSONE

Una magnifica terrazza dell'Officina del Vino vista panoramica sui vigneti Pizzolato. Adatta a cene o aperitivi estivi.



SALA "BARBAROSSA" 300 M<sup>2</sup> - MAX 14 PERSONE



Questa sala ospita un ampio tavolo rotondo circondato da un'esposizione di vini d'annata collezionati negli anni dalla famiglia Pizzolato.

Adatto a meeting privati esclusivi, degustazioni guidate e verticali di Raboso.

## **PACCHETTO BUSINESS BASE**

#### L'essenziale per un meeting di successo:



#### **NOLEGGIO SPAZIO**

Potrai svolgere un sopralluogo per visionare tutti gli spazi della nostra Officina del Vino disponibili per il tuo evento business. Il nostro staff è a tua disposizione per consigliarti il luogo ideale per il tuo evento.



#### TOUR GUIDATO DELLA CANTINA

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



#### MEETINGBOARD E WI-FI

Vi offriamo un'innovativa lavagna meetingboard interattiva da 65".

Il software installato consente di scrivere su video, all'interno di PDF e in tutti i file del Pacchetto Office.

A tua disposizione il nostro Wi-fi: sicuro, veloce e gratuito.

## **SERVIZI SU RICHIESTA**

#### Arricchisci la tua esperienza:



#### COFFEE BREAK

Inizia al meglio un meeting partendo con un buon caffè della moka o fai un break dopo un'importante riunione.

Include: caffè della moka e una piccola selezione di dolci fatti in casa.



## PROPOSTA GASTRONOMICA CON DEGUSTAZIONE

Avrai a tua disposizione uno chef dedicato che potrà deliziare i tuoi ospiti con piatti tipici della tradizione veneta, rivisitati in chiave moderna, in perfetto abbinamento ai nostri vini biologici.



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.



## PROPOSTA GASTRONOMICA\*

Avrai a tua disposizione uno chef dedicato che potrà deliziare i tuoi ospiti con piatti tipici della tradizione veneta, rivisitati in chiave moderna, in perfetto abbinamento ai nostri vini biologici. Tutti i prodotti e i vini sono certificati bio.



#### **APERITIVO**

Aperitivo con tagliere di formaggi locali e salumi di nostra produzione e cicchetti di stagione. 3 vini biologici in degustazione.



#### LIGHT LUNCH

Buffet con taglieri di formaggi locali e salumi di nostra produzione, cicchetti di stagione, un primo piatto, un dolce.

3 vini biologici in degustazione.



#### PRANZO/CENA

Pranzo o cena con 4 portate (antipasto, primo, secondo e dolce uguali per tutti partecipanti).

4 vini biologici in degustazione.

<sup>\*</sup>Disponibilità di menù per esigenze alimentari specifiche e portate vegetariane e vegane su richiesta.



# ORGANIZZA IL TUO PROSSIMO EVENTO IN CANTINA!

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 biologica che caratterizza i nostri vini.

#### **CONTATTACI:**



+39 0422 928166



eventi@lacantinapizzolato.com



lacantinapizzolato.com



@lacantinapizzolato



@pizzolatowine



@pizzolatowine

AZ.AGR.PIZZOLATO - L'OFFICINA DEL VINO Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV) - Italy +39 0422 928166 eventi@lacantinapizzolato.com