Cantina Pizzolato: a Vinitaly prende forma il bio

logo-senza-cornice-f51987d9

Il futuro ha radici bio. È questa la filosofia della Cantina Pizzolato, che al prossimo Vinitaly, dal 10 al 13 aprile 2016, si presenterà con un'immagine completamente rinnovata ed uno spazio espositivo che racconterà l'anima biologica della cantina trevigiana.

Il nuovo stand, firmato Made Associati, porterà infatti in fiera un'anteprima assoluta della nuova cantina, che verrà inaugurata ufficialmente il 29 maggio 2016 e che sarà un punto di ritrovo per la comunità: un luogo dove la passione, le persone e i vini potranno riunirsi in momenti di incontro e di piacere legati al frutto del lavoro dell'uomo. In questo spazio particolare, insieme contemporaneo e classico, la Cantina Pizzolato proporrà in degustazione la propria produzione, che vanta per la sua totalità la certificazione biologica e vegana, e che racconterà tutta la tipicità dell'enologia trevigiana.

Dal Malanotte "Il Barbarossa" al Raboso Piave DOC, dal Manzoni Bianco, passando per i vini passiti e i distillati. Diverse sono anche le tipologie di Prosecco bio che la Cantina Pizzolato produce: "Per rafforzare il marchio di Pizzolato nel mondo abbiamo scelto di uniformare le etichette della linea degli Spumanti - spiega Settimo Pizzolato - un'immagine più classica che incontra diversi stili, come si intende dalle nuove immagine pubblicitarie dedicategli." La linea è formata da Prosecco Brut, un Prosecco Extra Dry, un Rosè spumante e un Pinot Nero Spumante.

Vinitaly sarà l'occasione per mettere in mostra il mondo in cui opera Pizzolato ed i suoi valori consolidati: dalla massima qualità dei vini, biologici, vegani e senza solfiti. L'intera linea dei vini senza solfiti, con il Prosecco Spumante senza solfiti, ultimo nato, si potranno degustare anche presso il padiglione 8, stand 17, di VinitalyBio.

http://www.lacantinapizzolato.com