Cantina Pizzolato: Novello 2025, il principe dell’autunno

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Ottobre 2025

Cantina Pizzolato presenta il Novello 2025, con una produzione record di 30.000 bottiglie e un packaging alleggerito del 30% che riduce l’impatto ambientale. Biologico, vegano e ottenuto da uve PIWI resistenti, il vino unisce tradizione autunnale e innovazione sostenibile, con una veste grafica firmata da Silvia Tosi.

Cantina Pizzolato presenta il Novello 2025, il vino che inaugura l’autunno con un doppio traguardo: una produzione che raggiunge le 30.000 bottiglie e un importante passo avanti sul fronte ambientale grazie al passaggio da una bottiglia di 600 grammi a una di 420 grammi, con una riduzione del peso del vetro di circa il 30% pari a 3.618kg di CO2 risparmiata.

Un vino che unisce memoria storica e innovazione sostenibile: **biologico e vegano certificato, ottenuto da uve PIWI resistenti** (Cabernet Cortis e Merlot Khorus), **senza solfiti aggiunti e vinificato con la tecnica della macerazione carbonica, che conferisce al vino un profilo fresco, fruttato e vivace**.

Disponibile dal 30 ottobre, il Novello 2025 verrà distribuito principalmente in Europa – Germania, Francia, Olanda, Ucraina e Austria – ma **il mercato di riferimento rimane l'Italia**, dove il consumatore è da sempre affezionato a questa tipologia di vino che segna l'inizio della stagione autunnale.

Qui il Novello non è solo un prodotto, ma **una tradizione che ogni anno rinnova il piacere della convivialità e del ritrovarsi**. La crescita di produzione è sostenuta anche da scelte innovative legate alla qualità e alla sostenibilità, che coinvolgono sia la vigna che il packaging.

Quest'anno l'identità del Novello si arricchisce anche di una dimensione artistica: **il visual porta la firma di Short Love Message by Silvia Tosi, che lo interpreta come "principe dell'autunno"**. L'artista ha scelto di rappresentarlo non solo come vino PIWI, simbolo di ricerca e sostenibilità, ma anche come espressione dei colori e del calore stagionali.

La collaborazione si inserisce in un percorso di dialogo tra arte e viticoltura che Cantina Pizzolato porta avanti da anni, per raccontare il vino anche attraverso linguaggi creativi.

"**Il Novello per noi rappresenta un momento simbolico**," afferma Settimo Pizzolato, presidente della cantina. "**È il vino che meglio racconta il legame tra tradizione, ricerca e sostenibilità**, e che ci permette ogni anno di celebrare l'autunno con un segno di rinnovamento."

Punti chiave

1. **Produzione record di 30.000 bottiglie** per il Novello 2025 di Cantina Pizzolato.
2. **Riduzione del 30% del peso del vetro**: risparmiate 3.618 kg di CO2 con bottiglie da 420 grammi.
3. **Vino biologico e vegano da uve PIWI** resistenti, senza solfiti aggiunti e con macerazione carbonica.
4. **Distribuzione europea in Germania, Francia, Olanda, Ucraina e Austria**, con focus sul mercato italiano.
5. **Design artistico firmato Short Love Message by Silvia Tosi**, che celebra il Novello come principe d’autunno.