

Cantina Pizzolato presenta il Novello IGT Veneto PIWI 2024: un vino sostenibile e senza solfiti aggiunti

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Ottobre 2024



Il Novello IGT Veneto PIWI 2024 di Cantina Pizzolato rappresenta una sintesi tra tradizione e innovazione. Realizzato con vitigni resistenti e senza solfiti aggiunti, questo vino autunnale spicca per freschezza e profumi intensi. Un prodotto sostenibile che celebra l'ambiente e offre abbinamenti perfetti con i sapori dell'autunno.

Frutto dell'impegno per l'ambiente e della passione per la produzione di **vini di alta qualità**, Cantina Pizzolato – specializzata dal 1991 nella produzione di **vini biologici e vegani** – è orgogliosa di presentare la nuova annata

del **Novello IGT Veneto 2024**, ottenuto da **vitigni resistenti** e senza **solfiti aggiunti**.

Il **Novello** non è solo un vino, ma un autentico simbolo di celebrazione del **lavoro agricolo**: il primo frutto dell'anno che esprime l'essenza della vendemmia appena conclusa. Con questa edizione, Cantina Pizzolato ha reinterpretato il Novello in chiave moderna e sostenibile, utilizzando **vitigni PIWI resistenti** come **Cabernet Cortis** e **Merlot Khorus**. **PIWI**, abbreviazione di "Pilzwiderstandsfähig" (resistenti ai funghi), rappresenta una varietà che richiede meno **trattamenti chimici**, diventando così una scelta consapevole ed ecologica.

Il **Novello IGT Veneto PIWI 2024** si distingue per il suo **colore rosso rubino** con riflessi violacei e per i suoi **profumi intensi di viole, mirtilli, ribes e more**. Al palato è **armonioso**, con una lieve nota **tannica** che valorizza il suo carattere **fresco e fruttato**. Questo vino si presta a numerosi abbinamenti autunnali: dai risotti con **zucca e funghi**, alle **pappardelle ai porcini**, fino ai **formaggi stagionati e ai salumi**. L'abbinamento classico con le **castagne** lo rende il protagonista irrinunciabile delle tavole d'autunno.

Prodotto attraverso la tecnica della **macerazione carbonica**, che fermenta i grappoli interi in un ambiente saturo di **anidride carbonica**, il Novello sviluppa distinti **aromi di fragola e frutti di bosco**, con una **bassa tannicità** che lo rende fresco e piacevole da bere. Questo metodo unico di vinificazione conferisce al vino il suo **profilo aromatico fruttato** e un gusto immediatamente riconoscibile.

Con il **Novello IGT Veneto PIWI**, Cantina Pizzolato celebra l'autunno in tutta la sua pienezza: un vino che racchiude i **profumi dell'uva** appena portata in cantina e la **freschezza** della vinificazione sostenibile.

L'approccio innovativo unisce la **coltivazione di vitigni resistenti all'assenza di solfiti aggiunti** e testimonia

l'impegno della Cantina Pizzolato verso una **viticoltura biologica**, rispettosa dell'ambiente e sempre orientata alla qualità.

Punti chiave:

1. Novello IGT Veneto PIWI 2024: vino sostenibile senza solfiti aggiunti.
2. Utilizzo di vitigni PIWI resistenti, come Cabernet Cortis e Merlot Khorus.
3. Profumi intensi di viole, mirtilli, ribes e more.
4. Abbinamenti autunnali: risotti, formaggi stagionati, castagne.
5. Macerazione carbonica per freschezza e aromi di fragola.