

“HUAKAI”, vino bianco IGT Veneto Piwi, biologico e da vitigni resistenti di Cantina Pizzolato

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Maggio 2023



Cantina Pizzolato, sita in provincia di Treviso, propone sul mercato un vino bianco da uve resistenti alle malattie funginee e dal packaging impattante nella vena tropicale di uno sfondo giallo e verde con note brillanti.

La stessa brillantezza che abbiamo riscontrato nel suo colore giallo ben definito e complesso. All'olfatto è fragrante, con profumi di macchia mediterranea ben armonizzati da sentori netti di frutta a pasta bianca che ne bilanciano gli aromi piacevolmente intriganti nella loro ampiezza.

La grande curiosità per questi vitigni ci ha colpito molto favorevolmente in bocca, dove lo abbiamo trovato armonico per le sensazioni provate al naso e delicato ed elegante nella sua mineralità e sapidità ben definita.

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine, originati da una costante ricerca tecnica ed agronomica, ma soprattutto da una filosofia produttiva che ricerca il sempre minor utilizzo di trattamenti in campo per una maggiore qualità ambientale e territoriale.

La vinificazione è la classica in bianco, che permette di ottenere con questi vitigni un vino moderno in freschezza e complessità.

Gli abbinamenti che consigliamo sono con primi piatti di pasta con verdure di stagione, frutti di mare e pesci o molluschi alla griglia.

Un bellissimo esempio di innovazione a tutto tondo, dall'etichetta narrante al vino ottimamente ottenuto, che permette al consumatore di fare un vero e proprio viaggio ("Huakai" significa appunto viaggio in alcune etimologie asiatiche), in una filosofia che avrà sicuramente un grande successo anche nei mercati internazionali.

Company Profile

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 a scegliere una gestione biologica, vegan e sostenibile della cantina, allo scopo di produrre dei vini che incontrino le aspettative dei consumatori particolarmente attenti alla

propria salute e che vengano prodotti con uve cresciute in un ambiente incontaminato, senza l'uso di prodotti chimici o di origine animale. Il risultato oggi è una cantina nuova costruita in bioedilizia, 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. Un'azienda il cui focus è la continua ricerca e le sperimentazioni, oggi, dei vitigni resistenti verso un'agricoltura 100% sostenibile, oltre il biologico.

La Cantina Pizzolato SRL SB

Via IV Novembre, 12

Villorba, TV 31020 IT

Tel: +39 0422 928166

welcome@lacantinapizzolato.com

www.lacantinapizzolato.com

