

# Prosecco DOC Brut M-Use di Pizzolato

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Giugno 2024



Pizzolato fa della produzione Bio una filosofia di vita prima che una scelta commerciale e questo è un grande valore.

La cantina nasce infatti con una forte volontà del fondatore, Settimo Pizzolato, che più di 40 anni fa iniziò questo impegno in primis per garantire al territorio e all'ambiente straordinario dove è situata la cantina, un futuro che possa preservarne i valori ambientali.

Produrre Bio è continua ricerca, studio e identità in ogni prodotto, come il Prosecco Brut degustato oggi assieme al nostro Panel di assaggio.

Uno spumante elegante già mentre lo si versa nel bicchiere, una bollicina fine e delicata si apre soavemente, accompagnata da un colore giallo quasi brillante con lievi riflessi

verdolini.

All'olfatto abbiamo avuto immediatamente una sensazione fresca e vivace, assieme a profumi di frutta a polpa bianca e fiori bianchi, con un finale al naso promettente per quanto riguarda la mineralità.

In bocca è pieno e avvolgente. Ottima la punta acida che richiama la beva e nel finale la parte minerale è ottimamente armoniosa con quanto riscontrato all'olfatto.

Retrogusto lungo e che si fa ricordare bene. Questo Prosecco per noi rappresenta appieno il percorso qualitativo che la cantina Pizzolato ha curato negli anni.

Un piacevolissimo aperitivo tra amici è il momento ideale per aprire questa bottiglia dal packaging molto identitario, ma è soprattutto un vino spumante da utilizzare a tutto pasto, dalle crudité di mare alle paste al forno di verdure fino ad un'ottima grigliata di pesce.

Complimenti a chi ha da sempre, come Pizzolato, dedicato la vita professionale alla ricerca della sostenibilità ottenendo questi prestigiosi prodotti.

## **Company Profile**

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.

## **CANTINA PIZZOLATO**

Via IV Novembre, 12 Villorba, TV 31020 IT

[welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com) – +39 0422 928166

<https://lacantinapizzolato.com/>

