

# **Prosecco DOC Brut senza solfiti aggiunti bio e vegan di Cantina Pizzolato**

scritto da Giovanna Romeo | 27 Aprile 2022



Il Prosecco di Cantina Pizzolato non è uno spumante qualunque, ma un vino frutto di un'attenzione esasperata verso la natura. Ambiente, ricerca, sostenibilità sono i valori fondanti dell'azienda, esplicitati in un lavoro che trova qualità estrema e soluzioni bio, per vini vegan e senza solfiti aggiunti. Perfetto per la salute dell'uomo, ottenuto da vigne sane, incontaminate, è prodotto secondo una filosofia che ha scelto nessuna sostanza chimica oltre a un packaging bello e a basso impatto ambientale. Una velina, una legatura a mano e un'etichetta in carta riciclata realizzata con il 15% di vinacce dell'uva, preannunciano le scelte in vigneto, la cantina in bioedilizia, le persone, il valore della ricerca. Uve perfette, giustamente mature, per una produzione di elevata qualità, che loro stessi amano definire messaggio di benessere. Uno spumante vinificato e maturato in autoclave d'acciaio per 60 giorni, zero solfiti aggiunti e lieviti idonei a una bassa produzione di anidride solforosa, quantificata alla fine del processo al di sotto dei 10mg/l. Un grado alcolico moderato, tanta piacevolezza, frutto e freschezza, un Prosecco di convivialità che ha la forza della sua identità ma soprattutto di un territorio salubre. Scelte che parlano di famiglia, di ricerca, di tutela, di rispetto, di biologico vero, quello che si respira annusando la terra. Da bere abbinato a piatti di verdure, sushi e sashimi o tartare di pesce.

## **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**

Via IV Novembre, 12  
Villorba, TV 31020 IT

Tel: +39 0422 928166

[welcome@lacantinapizzolato.com](mailto:welcome@lacantinapizzolato.com)

[www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)