



## **PIZZOLATO**

ORGANIC WINE

"Siamo lieti di invitarvi alla masterclass "DISCOVER PIWI".

Vi vogliamo portare con noi nel mondo dei vitigni resistenti, che produciamo dal 2017, e approfondire assieme i temi della sostenibilità agricola e dell'impatto che questi vitigni hanno ad oggi sull'agricoltura. Seguirà la degustazione dei quattro vini PIWI della nostra cantina e del vino della rete di Nicola Biasi, enologo di vitigni resistenti. L' evento sarà condotto e guidato da Filippo Bartolotta, wine expert".

Cantina Pizzolato

## PROGRAMMA MASTERCLASS:

CONDUCE: FILIPPO BARTOLOTTA, wine expert e giornalista.
INTERVENGONO ALEXANDER MORANDELL, PRESIDENTE PIWI INTERNATIONAL,
NICOLA BIASI - RESISTENTI NICOLA BIASI e SETTIMO PIZZOLATO di CANTINA
PIZZOLATO.

- 11:00 Presentazione del seminario e degli ospiti
- 11.10 Il mondo dei PIWI da un punto di vista agronomico ed enologico
- 11:25 L'esperienza di Cantina Pizzolato nel mondo PIWI
- 11:30-11:45 Degustazione di 5 vini PIWI
- 11:45 -12:00 I feedback dei mercati verso i PIWI e eventuali Q&A.

## **VINI PIWI IN DEGUSTAZIONE:**

- CANTINA PIZZOLATO Vino Bianco IGT Veneto
  - "Huakai" annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO Vino Bianco Frizzante IGT Veneto col fondo "Hoopa" – annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO Vino Rosato Frizzante IGT Veneto col fondo "Hurrà" - annata 2021
- CANTINA PIZZOLATO Vino Rosso IGT Veneto senza solfiti aggiunti "Konti-Ki" - annata 2022
- RESISTENTI NICOLA BIASI Vino bianco d'Italia "Renitens" - annata 2021

## SAVE THE DATE:

Domenica 2 aprile 2023 11.00 - 11.45 Sala Iris, piano -1 Palaexpo (ingresso A1)

conduce

in collaborazione con







É GRADITA GENTILE CONFERMA DI PARTECIPAZIONE ALLA MASTERCLASS ENTRO IL 24 MARZO 2023. TEL: 0422 928166.

