



Via IV Novembre 12  
 Villorba (Trevi)  
 tel. +39.0422.928166  
 welcome@lacantinafizzolato.com  
 lacantinafizzolato.com

LA CANTINA PIZZOLATO

## LUNGIMIRANZA E UNA CONTEMPORANEITÀ FRUTTO DI UN LUNGO CAMMINO

### • IL GIUDIZIO DEGLI ESPERTI DI SPIRITO di VINO

• **SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ BRUT 2020** Un vino profumato e dissetante, nonché una delle migliori espressioni, in rosa, di questa ultima novità in fatto di Prosecco Doc. E difatti questo 2020 concilia il meglio dello slancio aromatico della Glera con la profondità e la vinosità del Pinot nero (10%), infondendo nel sorso una bella tensione nonché, pure, una certa propensione alla longevità. Figlio di un metodo Charmat lungo di circa due mesi in autoclave, dopo la pressatura soffice le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per un periodo che varia in funzione delle caratteristiche dell'annata.

• **MANZONI BIANCO DOC PIAVE 2020** Dalla linea Back to basic, nata nel quarantesimo anno di attività della cantina per celebrare la necessità di un ritorno alle origini, questo Manzoni bianco viene da sole uve di proprietà. La bottiglia che lo veste vanta il 94% di materiale riciclato, mentre l'etichetta è ottenuta dallo scarto della lavorazione dell'industria del cotone. Al suo interno, un vino molto fruttato e tropicale (papaia in particolare), innervato da un'acidità succosa e corroborante. Grande alleato nelle serate estive.



STEFANO TRULZI

A destra, le bottiglie in assaggio al Vintaly e l'officina del vino, agli wine bar presso la cantina. Nella pagina a fianco, Sabrina Rodelli, compagna di Settimo Pizzolato e figura fondamentale per l'azienda trevisana.



Pizzolato non ha una linea bio, è un'azienda bio nonostante i suoi numeri siano, senza iperbole, vertiginosi. Otto milioni di bottiglie dimostrano, insomma, come sia possibile conciliare l'imperativo produttivo con quello ecologico se è vero, com'è vero, che l'azienda sposa anche la causa vegan non utilizzando alcun prodotto di origine animale né in vigna né in cantina. Fortemente persuasa del fatto che il valore si ottenga dalle scelte di lungo periodo, l'azienda deve la sua lungimiranza alla parabola della famiglia Pizzolato e, oggi, a Settimo che, 35 anni or sono, raccoglie il

testimone dal padre che gli infonde una sorta di ecumenico senso di responsabilità tanto nei confronti dell'uomo quanto dell'ambiente. Così s'inquadrano scelte oggi apparentemente molto contemporanee ma che sono in realtà esito di questo lungo cammino, come l'utilizzo di vetro riciclato al 90% e l'incentivo al cliente di riciclarlo a propria volta, dato che ciascuna bottiglia della linea M-Use, per esempio, serba legittime velleità anche in campo ornamentale. Così poi, pure, la carta per le etichette della linea Back to basic, per cui si preferisce il rilievo in luogo dell'inchiostro. 🍷



▪ **SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY M-USE**

Non un Prosecco bensì uno Spumante che rivendica le necessità dell'autoctono, visto che alla Glera combina, stavolta, il vernacolare Raboso (qui al 5%). Un vino che, non lo nascondiamo, ci ha colpito per la freschezza e, nonostante il dosaggio, Extra Dry, la disinvoltura nella beva. La fragranza, molto polposa e fiorita, rilascia note primaverili in un sorso ampio e cremoso, molto versatile in fatto di abbinamento. Audace come la bottiglia che lo veste, creata, come tutto in Pizzolato, per durare.

▪ **SPUMANTE PROSECCO DOC BRUT SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

Bei profumi estivi di fieno, mela e pera verde, compongono il profumo di un brut che ha slancio e la freschezza dell'acqua di risorgiva. Complice l'assenza dei solfiti questo Spumante impone una rigidissima selezione delle uve e degli acini più integri. Ne sortisce un sorso fragrante e vivo, esito di scelte peculiari, come la fermentazione attivata con lieviti selezionati, scelti per la loro capacità di limitare la produzione di anidride solforosa. L'etichetta è a basso impatto ambientale, in carta riciclata, realizzata con il 15% di vinacce dell'uva della cantina.

