



CANTINA PIZZOLATO TRA I PROGETTI DELLA MOSTRA "NUOVE CANTINE ITALIANE" DI CASABELLA. ORO AL METODO CLASSICO BIOLOGICO.



Cantina Pizzolato conquista il Merano Wine Festival 2022 ottenendo un oro per lo spumante metodo classico e il bollino rosso per il vino bianco da vitigni resistenti entrando per la prima volta nella prestigiosa Kurhaus del festival.

Successo incredibile per il progetto Cantina inserito tra i protagonisti della mostra "Nuove cantine italiane. Territori e architetture" organizzata da Casabella, prestigiosa rivista di design, in scena a Merano.

Cantina Pizzolato, realtà vitivinicola trevigiana leader nella produzione di vini biologici e vegani, **entra quest'anno nella top 10 delle maggiori aziende esportatrici di vini biologici**, è da sempre impegnata nella realizzazione di una viticoltura rispettosa dell'ambiente in tutte le sue declinazioni. Ad oggi è pronta a concludere in bellezza l'annata in una delle ultime occasioni fieristiche partecipando al Merano Wine Festival, la famosa kermesse del vino che andrà in scena dal 4 all'8 novembre 2022, come **cantina New Entries nella prestigiosa Kurhaus**. La Cantina Pizzolato sarà presente **nelle giornate del 6 e 7 novembre presso la Sala Czerny**, al tavolo 208. Il grande successo ottenuto da Pizzolato a Merano riguarda **la qualità dei suoi vini biologici che hanno ottenuto due premi prestigiosi**. Il primo, vincitore dell'oro, è lo Spumante Metodo Classico Brut Nature Chardonnay e Manzoni Bianco. L'altra scommessa vinta è il Vino Bianco IGT Veneto "Huakai": si tratta di un vino Piwi, proveniente, cioè, da uve di vitigni resistenti, che ottiene il bollino rosso.

Oltre la possibilità di degustare i vini della Cantina Pizzolato, i visitatori potranno visitare la mostra **"Nuove Cantine italiane. Territori e architetture"** organizzata in collaborazione con **Merano Arte, Merano Wine Festival e CASABELLA, prestigiosa rivista di design**. *"Un'occasione speciale – racconta Sabrina Rodelli, co-titolare della cantina - che darà modo non solo di vivere un'esperienza immersiva dedicata al vino e all'architettura ma anche di scoprire la filosofia che ispira la nostra cantina, un luogo dove mondo del vino e design si uniscono in una visione moderna e sostenibile perfettamente inserita nel contesto naturale che la circonda. Il progetto della nostra cantina rappresenta infatti per noi una scelta radicale che ha avuto e ha l'obiettivo di coinvolgere nel tempo ogni aspetto del processo produttivo: dall'utilizzo di energia pulita, auto prodotta grazie ad un impianto fotovoltaico posto sull'intero tetto della cantina, alla riduzione degli sprechi tramite impianti di ultima generazione come il depuratore biologico e a basso consumo energetico. A Merano sarà possibile toccare con mano tutto questo attraverso una mostra coinvolgente e di grande impatto".* La mostra sarà allestita negli spazi del Caffè Kunsthaus e nella Sala Cassa di Risparmio di Merano a



partire dal venerdì 28 ottobre.

La Cantina Pizzolato è firmata MADE associati, studio degli architetti trevigiani Michela De Poli e Adriano Marangon, progetto che è stato anche inserito all'interno dell'Arcipelago Italia durante la Biennale di Architettura di Venezia 2018 come "*struttura nata rispettando il corredo paesaggistico che la circondava secondo filosofie che fanno assumere all'architettura quei criteri di responsabilità sociale*".

Info e prenotazioni su

<https://www.casabellaformazione.it/events/nuove-cantine-italiane-territori-e-architetture-3/>

27/10/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

