



PIZZOLATO
Organic Wine



PIZZOLATO
ORGANIC WINE

PIZZOLATO

PIZZOLATO

Italien · Veneto



» In this clean and unspoiled nature, we do what we do best.

Respect it. «

1

Spumante Prosecco brut

- Glera
- Im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0346
- Bio, vegan

Struktur frisch, harmonisch
Aromatik Zitrusfrucht, grüner Apfel, Birne, blumig, würzig, leicht, ausgewogen
Passt zu Sushi, Wok-Gerichte, Früchtewähe, Panna Cotta

2

Spumante Prosecco Rosé brut

- Glera, Pinot Noir
- Im Edeltank ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0345
- Bio, vegan

Struktur fein, harmonisch
Aromatik Zitrus, reifer Apfel, Pfirsich, Himbeere, Erdbeere
Passt zu Aperitif, Sushi, Salate, mediterrane Küche



3

M-use Alcohol free sparkling

- Glera
- Die Herstellung dieses alkoholfreien Getränks erfolgt auf Grundlage von nicht vergorenem Most aus der Glera Traube
- 4–6°
- 20 cl / 75 cl
- 0.0% vol
- Karton à 24 / 6 Flaschen
- 205 0355 / 205 0356
- Bio, vegan

Struktur frisch, prickelnd
Aromatik grüner Apfel, Birne, Zitrone, Aprikose, Pfirsich
Passt zu Apéro / Aperitif, kalte Platte, Antipasti

PIZZOLATO

Italien · Veneto

GESCHICHTE 1981

Gründung Fünf Generationen mit Geschichte und Tradition waren bereits vorausgegangen als Settimo Pizzolato 1981 in den von seinem Vater Gino geführten Obstbaubetrieb eintrat. Ab 1987 stellte Settimo den Betrieb schrittweise um, widmete sich vermehrt dem Weinbau und liess sich bereits 1991 Bio zertifizieren. Sein Ziel war es Weine zu erzeugen die aus unbelasteten Trauben ohne den Einsatz von Chemikalien oder tierischen Produkten angebaut werden; mit Sorgfalt und Respekt gegenüber der Natur.

Heute bewirtschaftet die Familie Pizzolato nach diesem Prinzip 95 Hektar Reben. Das Resultat lässt sich sehen.

Inhaber Settimo Pizzolato, Sabrina Rodelli, Federico Pizzolato, Stefania Pizzolato

Gründer Familie Pizzolato

SOCIAL MEDIA

lacantinapizzolato.com

 @pizzolatowine_experience

 cantinapizzolato

TERROIR 95 ha

Bei Pizzolato wachsen die Reben in ihrem natürlichen Lebensraum zwischen Wildkräutern, Libellen, Marienkäfern und anderen Insekten. In dieser sauberen und lebendigen Natur gedeihen die Pflanzen und produzieren ausgewogene Früchte die ihr Terroir widerspiegeln. Die Reben wurzeln in warmen Böden, reich an Mineralien und mit Steinen zersetzt, die im Laufe der Zeit vom Fluss Piave mitgerissen wurden. Im Hintergrund erheben sich die Dolomiten, die für ein gemässigttes Klima sorgen.

HIGHLIGHTS Bio

Bei der Cantina Pizzolato ist Bio nicht nur ein Konzept, es ist tief verankert in ihrem Denken und zeigt sich in ihren Handlungen und ihren Produkten. Es beruht auf Respekt, Wissen, Sorgfalt und Zusammenarbeit mit der Natur. Ihre Realität ist dynamisch und bewegt sich in Richtung einer grünen Zukunft.

Was eine solche alles umfassende Denkweise bewirkt, zeigt sich in ihren beliebten Produkten, die nicht nur qualitativ überzeugen, sondern mit ihren innovativen Designs auch den Nerv der Zeit treffen. Vegan und Bio zertifiziert antworten sie auf das Bedürfnis der bewusst konsumierenden Weinwelt.