



*PIZZOLATO*  
*Organic Wine*



Imparare dal passato  
Vivere il presente  
Sognare per il futuro



Pagine di  
un libro che  
raccontano una lunga storia di  
famiglia, di genitori e figli, che  
vivono tutti insieme e insieme  
lavorano la terra, biologica per  
sua natura.



**PIZZOLATO**  
*Organic Wine*

Siamo nel  
1900, nell'aperta campagna  
a nord di Treviso, disegnata da alberi da  
frutto e da vigneti. Gli animali sono nella stalla  
e nell'orto sta crescendo il  
radicchio.

*Imparare dal passato*

La zappa è  
appoggiata al muretto.  
**Biologica è l'aria che si  
respira**, è la terra e lo sono  
i frutti di questa agricoltura  
del passato.



Il presente  
è Settimo Pizzolato,  
ricco dell'esperienza delle 5  
generazioni che lo hanno  
preceduto. Sceglie di stare bene, di  
incrementare la ricchezza  
biologica della sua  
azienda.



**PIZZOLATO**  
*Organic Wine*

Mantiene  
in equilibrio  
l'ecosistema della sua  
campagna e organizza la  
cantina per poter vinificare con  
rispetto l'uva sana e genuina  
che arriva dai vigneti.

Quest'uva darà  
un vino messaggero di  
tipicità e benessere.

*Vivere il presente*

*"Ricordo mio nonno lavorare la sua terra e stare in salute.*

*Ho sempre voluto vivere così.*

*Mi sento un contadino ed è per questo che mantengo la tradizione".*

*Settima*



I presupposti ci sono  
tutti per un domani carico  
di frutti bio.

Significa  
dare il proprio  
contributo al mondo con  
un seme di positività e  
fiducia.



**PIZZOLATO**  
*Organic Wine*

Lavorare  
bene oggi  
significa lasciare una dote  
importante, dare ai propri figli la  
possibilità di vivere in un ambiente dove  
l'aria è pura come quella di un tempo e dove le  
viti esprimono il loro territorio attraverso un  
vino che parla e si racconta.

sognare per il futuro



# sceita Biologica

La libellula che vola serenamente nei nostri vigneti è indice di un ambiente pulito, privo di contaminazioni chimiche e ricco della sua naturale biodiversità.

Per questo la libellula è testimonial della nostra linea biologica senza solfiti.

Vivere senza solfiti si può.

L'uva sana, che cresce in un ambiente pulito e incontaminato, produce un vino che si mantiene in autonomia, non ha bisogno di solfiti perché è in salute e contiene tutte le sostanze utili alla sua vita, breve o lunga che sia, e alla nostra.

## il percorso

“Biologico” è il nostro stile di vita perciò è stato facile ricevere la certificazione, eravamo già pronti! Le difficoltà di coltivare in modo bio si incontrano nel quotidiano, quando le annate critiche mettono alla prova e per proteggere l'uva devi conoscere i sistemi naturali perché non puoi e non vuoi usare fitofarmaci.

E' un cammino impegnativo e anche la burocrazia è sempre più esigente.

Per fortuna oggi la tecnologia ci aiuta. Facciamo prove in campo con gli agronomi, sperimentiamo nuovi prodotti e ci confrontiamo con gli altri. Biologico è una parola che porta in sé concetti molto profondi, di rispetto, conoscenza, benessere e collaborazione. Fra le molte certificazioni ottenute, l'ultima arrivata è quella per il vino vegano. Siamo felici di condividere questa notizia.

## il piacere del Biologico

Qui la vite è nel suo habitat, con le erbe spontanee che gli crescono intorno, le libellule, le coccinelle e gli altri insetti.

### **DIVIETO DI CHIMICA IN VIGNA!**

In questa natura pulita e viva, la pianta cresce e produce frutti equilibrati, che esprimono il loro territorio. Le radici delle nostre viti affondano nel suolo caldo, un terreno ricco di scheletro e di elementi minerali, gremito di sassi trascinati nel tempo dal fiume Piave e dai nostri vigneti possiamo vedere le montagne che li hanno originati, le meravigliose Dolomiti. Così lo abbiamo trovato e così lo lasceremo.

gli spumanti

Frutto di grande e raffinata arte, capace di sedurre i sensi e inebriare il pensiero, lo Spumante racchiude nel suo fine perlage grande eleganza, equilibrio, sensualità e piacevolezza. Da sempre la sua complessità e la sua delicatezza fanno di ogni calice un bere raffinato. Ciascuna bollicina è perfetta per un momento di festa, ma anche per accompagnare con soavità tutto un pasto.



gli spumanti

Lo spumante racchiude in sé  
innata eleganza: nella struttura,  
nell'equilibrio, nella complessa  
armonia. Nel lasciarsi degustare,  
evoca sensazioni ed emozioni di festa.  
Così come apprezziamo un fiore  
sbocciato, il profumo della pioggia, il  
vento fresco sulla pelle, così, possiamo  
godere del piacere  
di queste bollicine.



so Easy

Millesimo, Moscato dolce e Rosato,  
avvolti da un abito glamour, sono vini  
dedicati a chi vuole sentirsi unico,  
inimitabile e trendy. Per chi ha sete di  
cambiamenti, di novità; per il giovane  
che ha voglia di scoprire,  
per chi vuole sperimentare.



# i Frizzanti

Questione di un istante e un  
inaspettato solletico accende il volto  
di un fresco sorriso. Questo è il semplice  
piacere delle bollicine frizzanti.

Sono i lieviti sapientemente selezionati e la  
vinificazione a temperatura controllata che ne  
garantiscono la gradevole evanescenza.  
Vini piacevolissimi a tutto pasto, disimpegnati  
ma capaci di creare momenti  
di allegra convivialità.



# i Rossi

I vini rossi rappresentano la passione, raccontano la semplice storia una famiglia dedicata alla viticoltura, che, generazione dopo generazione, custodisce i segreti di cantina da tramandare. I vini rossi lasciano sempre il loro segno nel romanzo della nostra memoria gustativa; le pagine bianche rimangono da riempire con le vendemmie future.



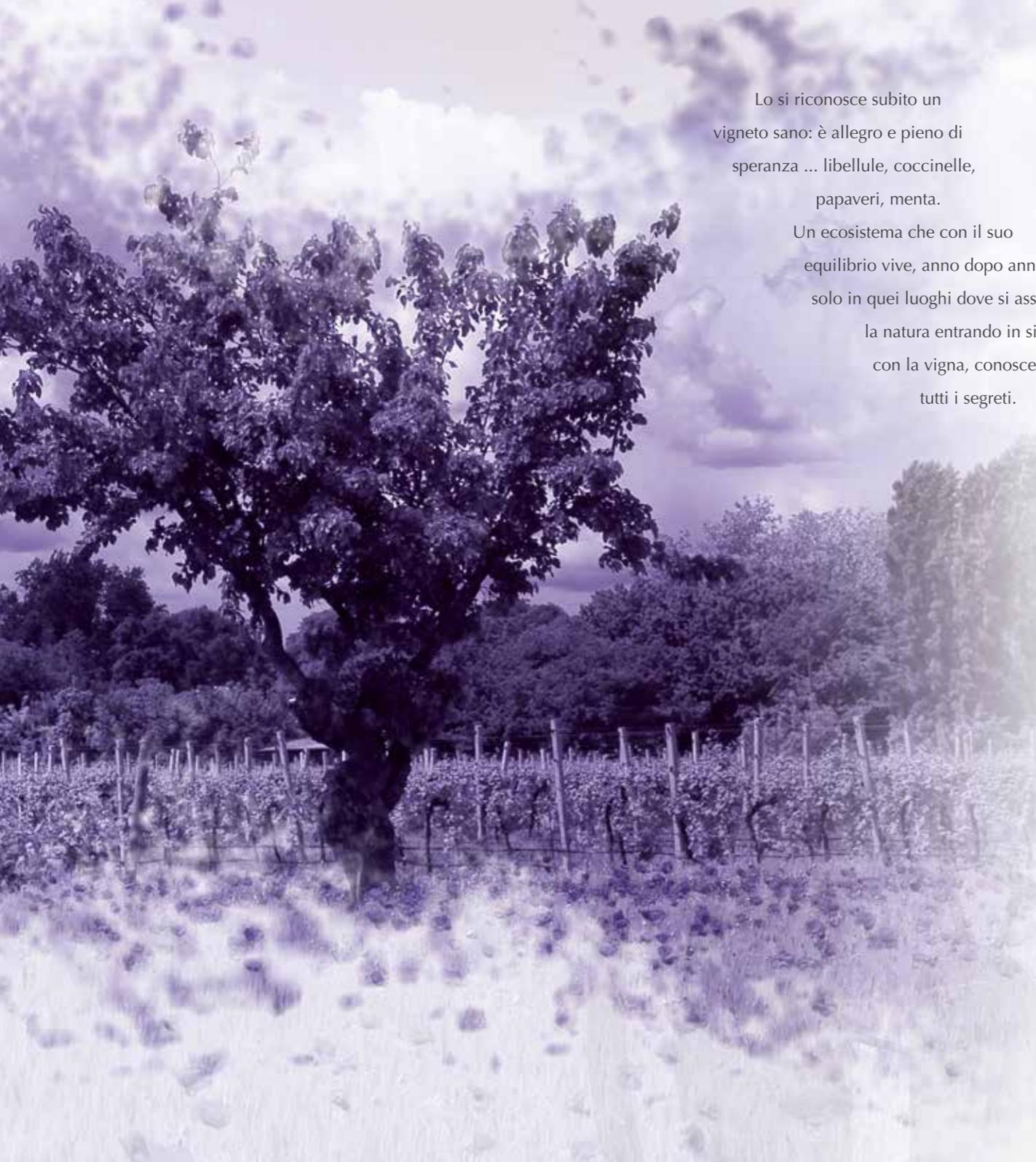
# i Bianchi

Quando ami un vino non lo bevi, ma ne indaghi i segreti, lo degusti e lo riconosci tra gli altri.

I vini bianchi sanno celare tutte le espressioni di una terra dove scoprirne il sapore del tempo e della fatica.

"Fai in modo di sapere e sarai sano" oppure "Fai in modo di avere sapore e sarai sano", nel mondo del biologico una frase non esclude l'altra anzi la completa.





Lo si riconosce subito un vigneto sano: è allegro e pieno di speranza ... libellule, coccinelle, papaveri, menta.

Un ecosistema che con il suo equilibrio vive, anno dopo anno, solo in quei luoghi dove si asseconda la natura entrando in simbiosi con la vigna, conoscendone tutti i segreti.



senza solfiti aggiunti



# il Barbarossa

Questo vino è dedicato al suo autore,  
Settimo, che è appunto ritratto nell'etichetta.

*Un vino ed il suo autore, bella coppia!*

Istintivi e schietti, conversano sinceri.

Due spiriti forti che amano la terra che li ha generati,  
consapevoli che il biologico è il moderno che si rifà  
alla secolare esperienza contadina veneta.

Esperienza che, come il vino, ha bisogno di respiro e  
di tempo per rivelare la propria forza.



## Diamante Nero del Piave



# i Passiti

Il sole e la luna, la notte e il giorno,  
elementi così differenti ma così  
complementari: Alba Chiara e Donna Luna  
con il loro sapore unico, sono uno  
l'antagonista dell'altro e, in quanto tali, non  
ci sarebbe l'uno se non ci fosse l'altro.  
Senza il buio esisterebbe la luce?



# le Grappe e gli Amari

Ogni giorno Gino chiedeva a Giselda  
di finire la cena con un  
"bicierin de graspa".

La loro vita insieme era fatta  
di piccole abitudini e valori  
diventati delle certezze.



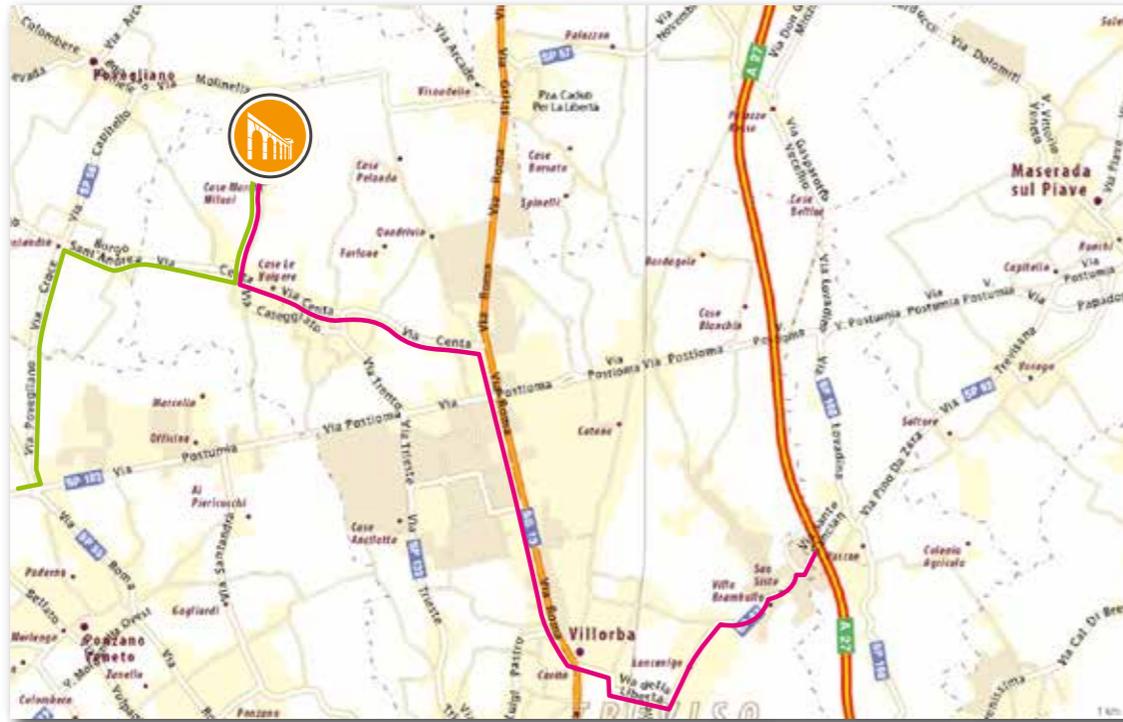
# come raggiungerci

— = dall'uscita autostradale  
Treviso Nord

— = da Castelfranco

↑ CONEGLIANO

↑ BELLUNO



↓ TREVISO

↓ VENEZIA

## note

.....

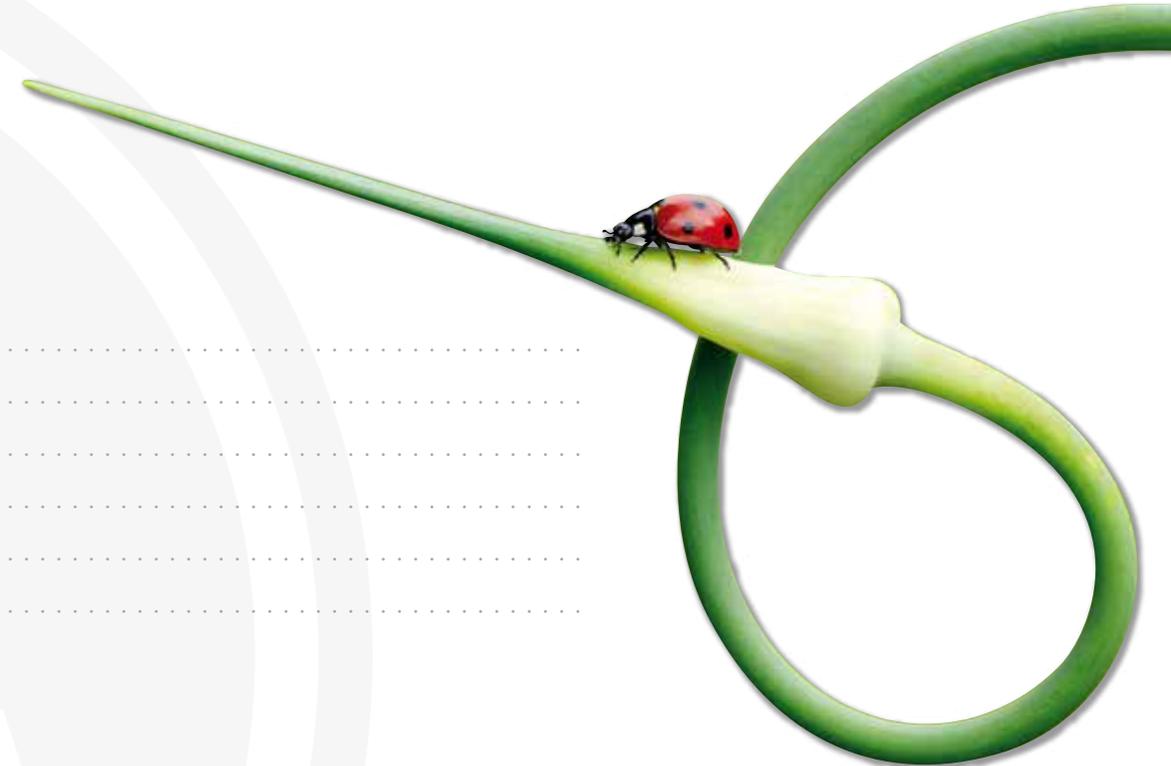
.....

.....

.....

.....

Imparare dal passato  
Vivere il presente  
Sognare per il futuro





cercaci su

La Cantina Pizzolato Srl  
Via IV Novembre, 12  
31020 Villorba (TV) Italy  
Tel. 0422 928166 - Fax 0422 629343  
e-mail: [info@lacantinapizzolato.com](mailto:info@lacantinapizzolato.com)  
[www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

