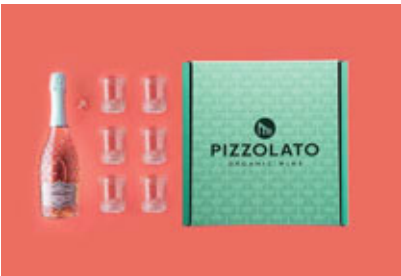


PIZZOLATO

Progetto M-use per la sostenibilità



Cantina Pizzolato di Treviso contro la plastica. Considerata una delle aziende leader nella produzione e esportazione di vino biologico e da sempre impegnata a sostegno dell'ambiente, ha assunto nel suo bilancio sociale iniziative importanti contro lo spreco della plastica e a favore

del riuso e del riciclo dei materiali. È da questo spirito che nasce il Progetto M-use, un insieme di attività 100% green messe in campo dall'azienda, dall'uva alla bottiglia fino alla sua confezione. Tra queste spicca l'idea regalo M-use, responsabile e sostenibile che la cantina trevigiana ha realizzato in vista del Natale. È un cofanetto regalo che contiene uno spumante biologico Rosato Extra Dry nella bottiglia M-use, presentata a settembre 2019 e nata come oggetto di design per poter essere riutilizzata magari per contenere l'acqua da portare in tavola, un tappo in vetro da apporre sulla bottiglia e un set di 6 bicchieri ottenuti dal taglio della stessa M-use nel formato da 200 millilitri.

DEBUTTI

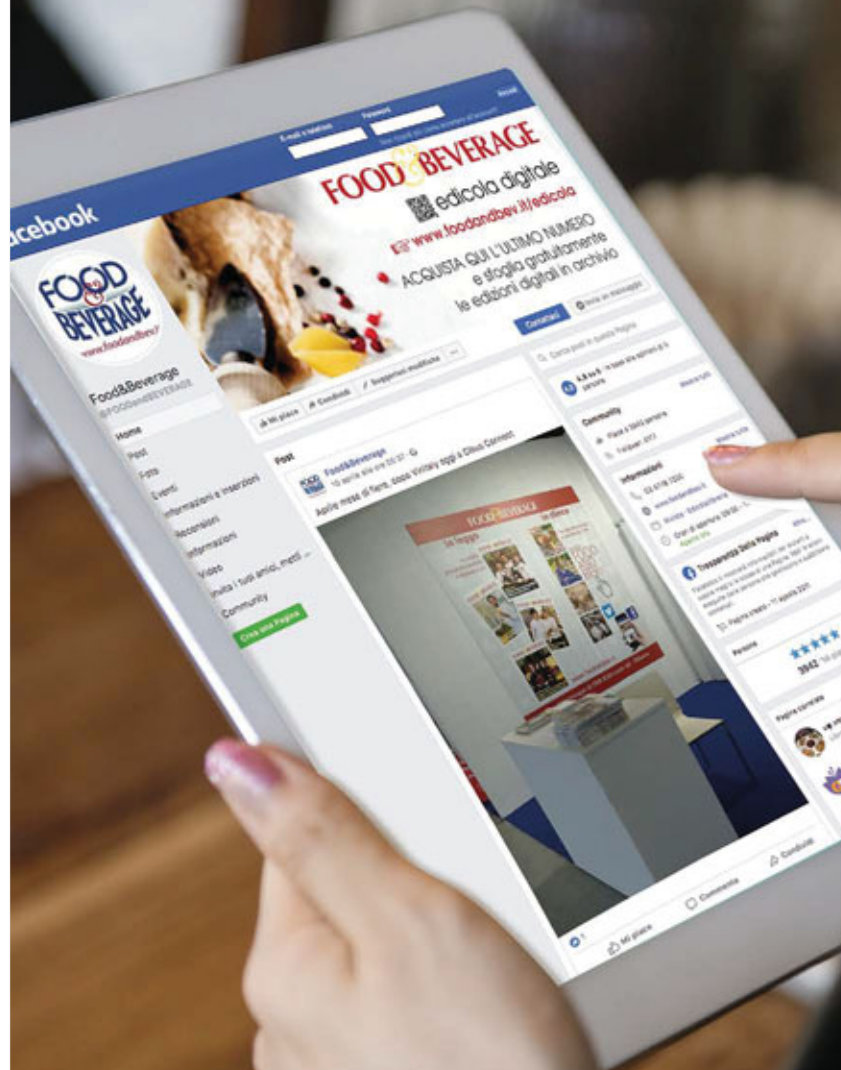
Al via il Prosecco Rosé di Viticoltori Ponte

A metà ottobre è avvenuto il debutto in Italia e poi la distribuzione su scala mondiale del Prosecco Doc Rosé. Era dal 2007 che Viticoltori Ponte studiava questa nuova tipologia che unisce un 15% di uvaggio a bacca nera, il pinot nero, al glera. "Prosecco Doc Rosé è frutto di una visione creativa e lungimirante che da sempre contraddistingue la nostra azienda e si esprime al meglio grazie all'abilità, alla preparazione e allo spirito di gruppo di tutti i soci della cooperativa", afferma Luigi

Vanzella, direttore generale Viticoltori Ponte. Nasce così Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut dal colore rosa antico elegante e delicato, con preziosi riflessi tendenti al cipria. Al naso si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità il pinot nero. Al palato emerge una raffinata sintonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata dalla giusta sapidità e impreziosita da un elegante ed avvolgente perlage.



Per essere sempre connesso con il mondo dell'enogastronomia



FOOD & BEVERAGE

