

**IL GREEN SI TINGE DI ROSSO PER LA FESTA DELL'AMORE:
DA CANTINA PIZZOLATO, DA SEMPRE ATTENTA AI TEMI DEL RIUSO E
DELLA SOSTENIBILITÀ, ARRIVA IL COFANETTO REGALO A BASE DI
UVA RABOSO CHE ACCOMPAGNA DALLA CENA AL DOLCE LA
NOTTE DEGLI INNAMORATI**

Un'idea regalo dal forte valore simbolico, capace di coniugare un gesto d'amore alla scelta etica e sostenibile di prodotti sani ed eco-sostenibili, frutto dell'antica arte del recupero. Questo il mood che ha ispirato il cofanetto "a tinte rosse" realizzato da cantina Pizzolato per la festa degli innamorati, azienda vitivinicola trevigiana specializzata nella produzione di vini bio, vegan e sempre attenta alle tematiche green. All'interno del cofanetto, infatti, sarà possibile trovare una bottiglia di **Raboso IGT Veneto della nuova Linea Back to Basic**, frutto di un progetto che coinvolge a 360° il concetto di sostenibilità e ideale per allietare una cena romantica e una bottiglia di **Raboso del Piave DOC Vino Passito "Donna Luna"**, vino perfetto per esaltare al meglio ogni dessert. Da sempre attenta ai temi del riuso e della sostenibilità, per questa occasione Cantina Pizzolato ha aggiunto alla gift box anche un sacchetto di farina realizzata proprio con i semi dell'uva Raboso e dei biscotti ideati dallo chef dell'Officina del Vino di Cantina Pizzolato, Michela Volpe.

Racconta **Stefania Pizzolato**, co-titolare della cantina e responsabile del nuovo agri-wine bar: *"Da quando abbiamo aperto l'Officina del vino, che propone menu capaci di esaltare al meglio "alimenti circolari", rispettandone stagionalità e evitandone ogni spreco, ci affascina sempre di più lo spozalizio che può nascere tra il mondo food & wine. Quella della festa dedicata all'amore ci è sembrata un'occasione perfetta per proporre a tutti un dono capace di unire queste due anime e accompagnare, dalla cena al dolce, una serata così speciale. Sarà infatti possibile degustare il nostro Raboso IGT Veneto della nuova Linea Back to Basic, bottiglia frutto di un progetto di filiera sostenibile, il Raboso del Piave DOC Vino Passito "Donna Luna" ideale con dolci secchi e formaggi saporiti".*

Quella ottenuta dai semi di uva è infatti una farina straordinaria gluten free, dalle ottime potenzialità di impiego, sia nella preparazione di dolci che di prodotti da forno, come pane, grissini, pizza ecc. I semi di uva, infatti, che rappresentano circa il 5% del peso del chicco, sono noti per l'alto contenuto di acidi grassi "buoni", come l'acido linoleico, oleico ecc. Oltre ad un buon tenore di acidi grassi, la farina di "semi d'uva" contiene anche molte fibre e proteine.

Un'idea regalo che si tinge di rosso, dunque, e capace di fare sintesi dei valori da sempre cari alla cantina trevigiana: sostenibilità, riuso dei materiali e degli alimenti e utilizzo di materie prime di altissima qualità.

OFFICINA DEL VINO

A novembre 2021 la Cantina Pizzolato ha inaugurato la sua **Officina del vino**, l'agri-wine bar che rappresenta il completamento del progetto della cantina trevigiana. La nuova struttura amplia infatti l'offerta di ospitalità della tenuta Pizzolato, composta oltre che dalla cantina di vinificazione e dall'annesso wine shop, anche da ettari di superficie vitata che la circondano.

L'Officina del vino è un luogo di incontro, di convivialità, di scambio e di accoglienza che ha l'obiettivo di esaltare al meglio l'**offerta esperienziale proposta dalla Cantina Pizzolato** che durante l'anno propone un ricco e variegato calendario di eventi: corsi di degustazione; cene a tema; aperitivi estivi; pic nic in vigna e molto altro. I vini biologici della cantina sono qui accompagnati da piatti sviluppati in ottica di "alimenti circolari", rispettandone stagionalità e evitandone ogni spreco.

Oggi l'Officina propone inoltre nella giornata di **domenica** una proposta enogastronomica ad hoc: dalle 11.00 alle 20.00 è infatti possibile degustare la "**merenda del contadino**". Cicchetti, taglieri, affettati, verdure prodotte direttamente dall'omonima azienda agricola accompagnati dai vini bio e vegan della cantina trevigiana, il tutto nell'atmosfera calda e immersiva che l'Officina del vino è capace di offrire.

Ufficio stampa:

AB comunicazione srl - Anna Barbon – 347 7490484 – a.barbon@ab-comunicazione.it Serena Zanatta - 0422928166
– marketing@lacantinapizzolato.com – www.lacantinapizzolato.com