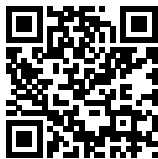


# FESTA DEL NOVELLO 2023 PIC NIC DAUTUNNO IN CANTINA



Luogo **Veneto, Villorba**  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>

?SABATO 4 NOVEMBRE 2023 dalle ore 10.30 alle ore 19.30  
???? Cantina Pizzolato e Officina del Vino – Via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)  
????—????—????  
PRENOTAZIONE CONSIGLIATA: prenota il tuo ingresso in cantina per vivere a pieno l'esperienza della Festa del Novello!  
Ingresso: 5€ con Calice + portabicchiere da tenere con voi anche dopo l'evento + 1 degustazione di novello compresa  
PARKING Campo Fronte Cantina - in via IV Novembre, 12 – Villorba (TV)  
L'evento si svolgerà all'aperto ma, in caso di maltempo, gli ingressi saranno contingentati  
????—????—????  
INFO, ORARI E DETTAGLI EVENTI:  
???? +39 928166 oppure +39 1847211  
????—????—????

Questo anno la festa del Novello in Cantina Pizzolato profuma di natura: un'ampia area pic nic, immersa tra le vigne, sarà a vostra disposizione per degustare un calice di vino biologico, assaggiare le prelibatezze del nostro chef e rilassarsi in mezzo alla natura che si colora di autunno.  
Inoltre per tutta la giornata vi proponiamo delle Masterclass per scoprire tutti i sapori della vinificazione, le visite guidate in cantina per entrare nel backstage della produzione del vino bio, un'area bimbi per i più piccoli e dei giochi da tavolo per chi vuole divertirsi in compagnia! Porta i tuoi amici e sfidali a colpi di calcio balilla!

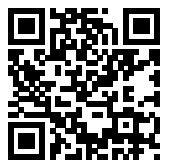
E per finire... facciamo festa! Aperitivo serale in musica con DJ set a cura di Roger Ramone.  
?SABATO 4 NOVEMBRE 2023 dalle ore 10.30 alle ore 19.30 PER TUTTA LA GIORNATA  
PRIMA LA VIGNA INNATA? LA FESTA DEL NOVELLO? LA CANTINA? Il vino da un tempo  
in? Se? WI, sospeso tra? logiche? e? macerato? di? tecnica e? di? aggiu  
della tradizione che si veste di innovazione!  
-VISITE GUIDATE GRATUITE con lo staff Pizzolato alla Cantina segretata tra le 30 Cantine più Belle  
d'Italia alla scoperta del progetto architettonico  
-AREA PIC NIC interne ed esterne all'Officina del Vino per vivere il vostro pic nic d'autunno!  
Quest'anno la cantina si vivrà a 360 gradi: spazi interni con tavoli e sedute e aree open air allestite  
all'aperto con pale di fieno, coperte e tappeti immersi nel verde dei nostri vigneti biologici per  
trascorrere un pomeriggio autunnale in totale relax degustando un buon calice di vino. Perché



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>



FESTA DEL NOVELLO 2023  
PIC NIC DAUTUNNO IN  
CANTINA  
<https://www.annuncici.it/x-347280-z>

---

no...portate con voi anche la vostra coperta preferita da picnic! Non sarà previsto servizio ai tavoli, alle aree esterne adibite e di prenotazione tavoli.

- MUSICA: DJ Set Roger Ramone dalle ore 17.30.

- GIOCHI E INTRATTENIMENTO: sfida i tuoi amici con il calcio balilla, il ping pong e le carte a disposizione per tutti!

- Possibilità di acquistare i nostri vini certificati biologici

- ANGOLO BIMBI – Per i più piccoli abbiamo pensato ad uno spazio tutto loro con la presenza della maestra Sara!

????—????—????

#### WINE TASTING

- Degustazione di tutti i nostri VINI BIOLOGICI, vegan e senza solfiti aggiunti.

- MASTERCLASS GUIDATE: delle lezioni guidate dai nostri sommelier, per farvi immergere nel mondo dei vini PIWI e dei vini biologici. Il costo per la partecipazione ad una masterclass è di 10.00 € - max 14 persone – SOLO SU PRENOTAZIONE ALLO 042 66 o [experience@lacantinapizzolato.com](mailto:experience@lacantinapizzolato.com)

????—????—????

#### FOOD EXPERIENCE

Dalla nostra cucina potrete acquistare:

- cicchetti, taglieri e castagne

- per pranzo un piatto caldo, gli spiedini di carne e/o alternative vegetariane e vegane Chiudi