



Il vasto locale adibito all'imbottigliamento e al confezionamento del vino. Nelle foto si possono vedere le moderne e sofisticate apparecchiature, completamente automatizzate che lavorano ad un ritmo notevolissimo.



Gli ultimi nati della cantina Rozzi: il Pignarello frizzante e il Pignarello vino novello.

gandistica ed i fratelli Rozzi debbono imporsi sul mercato con le proprie, esclusive forze, organizzando campagne pubblicitarie all'altezza della situazione.

E adesso? Per Costantino ed Elio, ricordando i propositi di papà Guido, l'ambizione maggiore è quella di raggiungere il traguardo più elevato, quello del ... frizzante, ovvero gli spumanti nei due metodi di produzione: charmat e champenois. La produzione dello spumante è iniziata nello scorso mese di settembre 83 con l'ampliamento dello stabile, con l'arrivo in produzione delle uve bianche, con

la messa in opera di spedifiche e particolarissime attrezzature e, soprattutto con l'acquisizione di nuove cognizioni tecniche. Il frizzantino "Pignarello" è in distribuzione ed ha già raccolto i primi incoraggianti consensi da parte di esperti. Per il prossimo Natale sarà pronto lo spumante Villa Pigna a coronamento del nuovo ciclo produttivo. E se tutto andrà come è nei piani, fra un anno e mezzo, dalla super-cantina dei fratelli Rozzi uscirà anche lo spumante "champenois" Villa Pigna. Uno spumante nato in Francia, già prodotto in alcune zone dell'Italia set-

tentrionale che, grazie alla cantina Villa Pigna, giungerà anche nelle Marche, e Piacenza in particolare. Giungerà a premiare la tenacia, la volontà e l'intraprendenza di questi due uomini, Costantino ed Elio Rozzi che hanno voluto onorare nella maniera più genuina la memoria del padre Guido.

Prima buongustai, poi imprenditori, Costantino ed Elio Rozzi sono ormai proiettati anche verso l'Olimpo ... vinicolo. La fortuna aiuta gli audaci, si dice. E a loro l'audacia non manca davvero.