



Vini: tutte le sfumature del Raboso per l'anteprima del Malanotte

Vini: tutte le sfumature del Raboso per l'anteprima del Malanotte : VILLORBA - Saranno le botti di rovere della suggestiva barricaia della Cantina Pizzolato ad accogliere in anteprima le prime bottiglie de "Il Barbarossa" Malanotte DOCG 2014 . L'appuntamento, che si svolge ormai dal 2011, anno di entrata in commercio della nuova denominazione di origine controllata e garantita, è per giovedì 16 novembre dalle ore 19.00: l'evento vuole far riscoprire, ad appassionati e non, i sapori di un vitigno autoctono e vuole trasmettere il valore e la verità di un territorio che diventa vino, il raboso, unico Malanotte DOCG quello di Pizzolato ad essere certificato biologico, così come l'intera gamma dei vini della cantina villorbesa. L'evento sarà inoltre incorniciato da tutte le altre sfumature del raboso di Pizzolato, dalla versione spumante "Violette" alla versione passito "Donna Luna" fino ad arrivare alla composta di uva raboso, l'ultima novità presentata la scorsa anteprima. La serata sarà poi accompagnata dalle degustazioni anche delle annate 2012 e 2013 de "Il Barbarossa" e dagli abbinamenti food&wine con il pregiato formaggio bio al raboso di Casearia Carpenedo di Camalò di Povegliano, le composte dell'azienda Agricola Nonno Andrea di Villorba, il risotto al raboso proposto dal catering e banqueting G&G Geggastromonia di Povegliano e le delizie al cioccolato e raboso del maître chocolatier Gianni Minuzzo, docente oltre che pasticciere di Treviso. Gli scorsi anni, "Il Barbarossa" Malanotte DOCG della cantina ha riscontrato un enorme successo sia all'anteprima che in seguito ad essa; quest'anno, tra le novità c'è sicuramente l'annata 2013 che ha conquistato la selezione alla guida 5StarsWine – the Book di Vinitaly 2017, la medaglia d'argento all'AWC Vienna 2017, la medaglia di bronzo al Decanter World Wine Awards 2017, il diploma di merito alla 41^ Mostra dei Vini Triveneto 2017 e la medaglia d'argento Outstanding awards all'IWSC. "Il Barbarossa" è un vino che nasce dal vitigno autoctono di raboso, a cui la famiglia Pizzolato è particolarmente affezionata, simbolo di tradizione e cultura contadina. Le sue uve vengono raccolte a mano a fine ottobre e concludono la vendemmia della cantina. " Eravamo soliti finire la vendemmia con una grande festa in famiglia, era finalmente arrivato il tempo del riposo, prima dell'inizio delle potature – spiega Settimo Pizzolato, titolare della cantina di Villorba - Il Barbarossa Malanotte DOCG è il risultato del 30% di uve appassite per 4 mesi e di un processo di affinamento in botti di rovere e in barriques che si conclude in bottiglia per un periodo di circa 6 mesi. Un vino dal colore rosso rubino intenso e con riflessi che tendono al granato. Il profumo è quello tipico del raboso, con sentori speziati che lasciano la scena ai frutti rossi maturi tra cui si riconoscono la marasca e la mora". Ingresso gratuito fino ad esaurimento posti Info: marketing@lacantinapizzolato.com – 0422928166.