



## L'anima green di Pizzolato



**Certificata bio fin dal 1991, l'azienda vitivinicola di Settimo Pizzolato propone una gamma nutrita di vini dall'ottimo rapporto qualità prezzo.**

Perdere delle scommesse con le Pr comporta dei rischi tremendi, tipo un biglietto di treno per Treviso. Quindi zona Prosecco che è sicuramente il "Fenomeno Vitivinicolo Italiano" ma per chi ama poco gli spumanti di ogni provenienza non è il massimo, speravo in qualche Raboso o nella docg Malanotte del Piave, ma era fievole speranza. Invece mi sono imbattuto in una realtà molto interessante guidata da Settimo Pizzolato, una persona simpatica, pragmatica e che ha avuto in tempi non sospetti alcune intuizioni vincenti che hanno trasformato un'azienda specializzata in frutta e verdura non proprio ridente in una azienda viticola con fatturato a 7 zeri.



Il core business è ovviamente il Prosecco, ma ci sono anche attenzioni verso una spumantistica diversa: chardonnay ed incrocio manzoni, un rosé da glera e raboso presente da vari anni, quindi anticipando la recente modifica al disciplinare che prevede una versione di Prosecco in rosa, il mio amato raboso vinificato fermo, ma soprattutto una mentalità bio da tempi non sospetti con certificazioni fin dal 1991, quando queste tematiche erano praticamente sconosciute. La nuova

cantina risponde ai canoni della bio architettura, ecosostenibile, ed è stata selezionata nel padiglione Italia della Biennale di Architettura di Venezia.

L'animo green di Settimo lo porta ad adottare mezzi ibridi o totalmente elettrici per i suoi spostamenti; è attivo sul sociale, avendo rilevato dal fallimento del Treviso calcio i campi di allenamento, creando una locale squadra giovanile sia maschile che femminile. Negli ultimi tempi in campo viticolo il suo interesse si è spostato sui vitigni resistenti con qualche ettaro sperimentale.

Tutti i vini aziendali sono proposti a prezzi estremamente concorrenziali perché il pensiero fondamentale è che il vino deve rimanere un bene comune di qualità ma facilmente fruibile per il consumatore. Abbiamo degustato vini estremamente corretti e gradevoli su tutta linea, confermando la buona affidabilità aziendale. Mi hanno colpito molto positivamente 3 vini fermi: il Piave Doc Incrocio Manzoni 2017, il raboso Malanotte del Piave Docg Il Barbarossa 2013 ed il vino dolce Alba Chiara, buoni e con un ottimo rapporto qualità valore. Per completare la sequenza "da pasto" aggiungiamo anche un Prosecco Superiore, il Brut Stefany, che va benissimo come aperitivo, ma ce ne sono davvero per tutti i gusti.

Tutti i vini indicati sono biologici.



Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Stefany

Da uve glera, rifermentazione in autoclave. Paglierino chiarissimo con lievi riflessi verdini. Le note fruttate di mela sono centrali all'olfatto di buona aromia. In bocca è un Prosecco come lo immagini: delicato, fresco, beverino.



#### Piave Incrocio Manzoni 2017

Da uve incrocio manzoni in purezza, matura in legno 10 % mentre il resto affina in acciaio sui lieviti. Paglierino con riflessi gialli, ha un olfatto nitido e pulito su note di pera, pesca e fiori bianchi, un accenno di anice. Fase gustativa di buon impatto e saporita progressione con una buona acidità e finale coerente. Segnalo l'ottima tenuta del 2012 dai toni agrumati e affumicati.



#### Malanotte del Piave Il Barbarossa 2013

Da uve raboso in purezza, con il 30 % di uve appassite per circa 90gg, matura in botti e barrique per circa 24 mesi. Rubino intenso e cupo, olfatto caldo ma brillante su note di prugna, ciliegia ed un tocco di floreale scuro, leggermente affumicato e di spezie chiare. Gustativa saporita, intensa di buona progressione con tannino presente ma elegante. Il finale è saporito, fresco e molto persistente.

#### Veneto Bianco Alba Chiara 2016

Da uve glera e incrocio manzoni, le uve appassiscono 3 mesi sui graticci poi fermenta e affina in acciaio. Colore giallo solare. Olfatto intenso tra note agrumate, floreali bianche di biancospino, leggera pesca nettarina e albicocca, molto intenso. Fase gustativa a trama

fitta ma non stucchevole grazie all'ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità, progressivo e con il finale persistente agile e succoso. \*Bottiglia 500 ml.