



[HOME](#) MALANOTTE DEL PIAVE IL BARBAROSSA 2015

## Malanotte del Piave Il Barbarossa 2015

---



**Degustatore:** Roberto Giuliani

**Valutazione:** @@@@

**Data degustazione:** 07/2019

---

**Tipologia:** **DOCG Rosso**

**Vitigni:** raboso

**Titolo alcolometrico:** 14%

**Produttore:** LA CANTINA PIZZOLATO

**Bottiglia:** 750 ml

**Prezzo enoteca:** da 25 a 50 euro

**Vino BIO:** sì

**Vino VEGAN:** sì

---

Ne è passato di tempo dalla nostra prima recensione di un vino della Cantina Pizzolato, ben 17 anni, non sempre si riesce a raccontare tutti i vini che si assaggiano durante le numerose occasioni che si presentano ogni anno. Mi sembra giusto, quindi, prima di raccontare del Barbarossa, dire due parole su un'azienda nata nel 1981 per volontà di Gino Pizzolato, nel comune di Villorba (TV), con l'intento di aggiungere all'attività squisitamente agricola (allevamento del bestiame, della coltivazione e raccolta ortofrutticola, in particolare di kiwi, pesche e fragole), anche la produzione di vino. Nei primi anni la lotta integrata e guidata furono il primo passo per tentare di ridurre al minimo l'uso di chimica in vigna.

Ben presto Gino fu affiancato dal figlio Settimo, con il quale intraprese un percorso biologico che li portò ad ottenere nel 1991 la certificazione, sia in vigna che in cantina.

Oggi l'azienda ha completato il suo percorso ecologico utilizzando un impianto fotovoltaico posto sul tetto della

cantina, con ben 570 pannelli solari installati nel 2017, con il quale ottiene tutta l'energia necessaria all'attività aziendale; inoltre dispone di impianti di ultima generazione che consentono una forte riduzione degli sprechi, come il depuratore biologico a basso consumo energetico, i sistemi di accensione e spegnimento automatico delle luci ai termostati localizzati, la fitodepurazione e diminuzione del consumo di acqua in campagna attraverso la microirrigazione.

Ma non finisce qui, la nuova cantina è stata costruita utilizzando il Faggio del Cansiglio, un legno, certificato Pefc, che proviene solamente dalla Foresta controllata del Cansiglio attraverso un processo di selezione attuato in accordo con Veneto Agricoltura. La Foresta si trova a soli 25 chilometri dalla sede produttiva, per cui possiamo parlare di prodotto a km 0. Il faggio del Cansiglio possiede delle caratteristiche tecniche di robustezza e resistenza eccezionali, tanto da essere utilizzato fin dai tempi della Serenissima Repubblica di San Marco.

La produzione vinicola va dal Prosecco (anche Metodo Classico e uno senza solfiti aggiunti) ai classici Cabernet, Merlot, Raboso, Chardonnay, Pinot Grigio e a due passiti, uno bianco e uno rosso.

Il Malanotte del Piave Il Barbarossa rappresenta il vino rosso di punta, ottenuto da uva raboso in purezza, di cui circa il 30% subisce appassimento per circa tre mesi sui graticci. Una volta assemblato, trascorre 24 mesi in botti di rovere e barriques, per chiudere il suo percorso con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

La DOCG "Piave Malanotte" o "Malanotte del Piave" prende il nome dal medievale Borgo Malanotte, situato in Tezze di Piave (TV), cuore della produzione di questo vino. La zona di produzione inizia dove il fiume Piave si apre nella pianura trevigiana e confina con la laguna di Venezia.

In questo territorio la presenza della coltura della vite risale al 181 a.C. con la costruzione della via consolare Postumia da parte dei Romani. Dopo le varie invasioni barbariche che hanno portato alla distruzione delle viti, la coltivazione riprende con forza sotto il dominio della Repubblica di Venezia. Da allora la vite si è diffusa in tutta l'area e la qualità del prodotto è migliorata in modo netto grazie alla volontà dei nobili veneziani di gareggiare fra loro per superarsi nella qualità del proprio prodotto.

Ma veniamo al vino: nel calice ha colore rubino luminoso non impenetrabile, i profumi richiamano subito note fruttate di confettura di lamponi, marasca secca, amarena, poi arrivano sfumature di liquirizia, cacao, cardamomo, pepe e leggero tabacco.

Al palato è sorprendente per la pienezza del sorso, dove emerge una base acida salda che sorregge un frutto intenso e succoso, le spezie tornano decise mentre il tannino si mostra setoso e ben integrato. Un vino che coinvolge, il legno è ben fuso con la materia e la persistenza di sapore davvero lunga, merito anche di quella antica tradizione che vuole una parte d'uva in appassimento.

#### Correlati

[LA CANTINA PIZZOLATO - Azienda Agricola La Cantina Pizzolato](#) 17 Febbraio 2017 Articolo simile

[Piave Cabernet Nirvana 2000](#) 17 Febbraio 2017 Articolo simile

[Chianti Classico Gran Selezione Assai 2013](#) 13 Maggio 2019 Articolo simile