



► 1 novembre 2019

VENETO

Barbarossa Malanotte, un vellutato rosso vegan

Nata nel 1985 con alle spalle l'esperienza di cinque generazioni che scelsero di vivere in armonia con l'ambiente e di produrre vino biologico, la Cantina Pizzolato di Villorba (Tv) ora vanta una produzione interamente di vini vegani, cioè elaborati senza la presenza di elementi di origine animale. Come il Barbarossa Raboso Malanotte del Piave Docg, biologico e vegan certificato. Prodotto con le uve raboso Piave, è vinificato in maniera classica per il 70%, mentre il 30% delle uve viene fatto appassire in cassette di legno per circa novanta giorni. Il vino assemblato effettua un passaggio di un anno in botti di rovere e otto mesi in barrique. Il Malanotte, per ottenere la Denominazione di origine controllata e garantita, deve essere commercializzato dopo almeno tre anni dalla vendemmia. Ha colore rosso scuro tendente al granato con un intenso aroma di cioccolato e confettura di more; ricorda la marasca, i frutti di bosco e svela note speziate di liquirizia, pepe e tabacco. Austero, decisamente pieno e corposo, ha una grande sapidità e, complice un lungo affinamento, diviene vellutato.

