



Elegante e vigoroso questo Barbarossa con la certificazione «Veg»

di *Andrea Grignaffini*

Il Raboso è un antico vitigno autoctono a bacca nera allevato in Veneto, in particolare nelle adiacenze del fiume Piave anche conosciuto come con il nome di Raboso Friulana e Friulara. Questi sinonimi fanno intuire la sua ascendenza friulana, ma dobbiamo tener conto che un tempo il Friuli comprendeva aree più vaste arrivando fino alla sponda sinistra del Piave.

VITIGNO STORICO

Alcune documentazioni fanno risalire il Raboso già al 1600 rifacendosi ad una varietà di viti selvatiche nella zona trevigiana. Il nome dialettale «Rabiosa» potrebbe rifarsi alle caratteristiche del vino essendo già nel primo impatto gustativo di un'acidità alquanto graffiante e una carica tannica molto accentuata. Il grappolo è grande, cilindrico compatto e alato con acini medi, sferici, a volte allungati, con buccia pruinosa, coriacea di colore blu/nero, la vendemmia è tardiva.

CANTINA BIO

La cantina Pizzolato di Villorba è un'azienda dalla nascita molto attiva nella viticoltura attraverso studi, ricerche e sperimentazioni che hanno avuto come traguardo una grande attenzione al biologico. Tutto ciò comporta un'agricoltura spesa al servizio di una viticoltura ecologica. Dal 2018 l'azienda Pizzolato ha iniziato a sperimentare le sue

prime microvinificazioni da vitigni resistenti ottenendo buoni risultati per arrivare a realizzare vini sostenibili con solo due interventi in vi-

gna durante tutta l'annata. Biologico e certificato Vegan il Barbarossa Raboso Malanotte del Piave DOCG da uve Raboso Piave in purezza dal colore rosso seuro carico che vira al granato. Elegante e vigoroso all'olfatto si accendono sentori cioccolatosi e confetturati accompagnati da cenni speziati dolci e note decise di tabacco. Il sorso ha dimensione larga e opulenta ma con bell'innesto tannico e sapido che conferiscono vigore al vino ma anche nobiltà austera. Un risultato ottenuto bilanciando la rusticità e la tannicità del vitigno con l'utilizzo del 30% delle uve appassite per tre mesi in cassette di legno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ABBINAMENTI

carni succulente, formaggi ma anche vino da meditazione

SENTORI

speziature dolci e cioccolatose e composte di frutti neri





► 14 novembre 2019



**Barbarossa Raboso Malanotte
del Piave DOCG di Pizzolato**

IL RISTORANTE

**Ristorante
Opera Viva**

NEL BICCHIERE