



Cantina Pizzolato

“Il Barbarossa” Raboso Malanotte del Piave DOCG

L'ipnotica texture geometrica di legno che definisce il profilo di un'architettura immersa nel verde è ciò che colpisce immediatamente della Cantina Pizzolato; una delle più belle cantine ecosostenibili in bioedilizia d'Italia posizionata nella dolce pianura adagiata tra il Piave e le Dolomiti.

Una Cantina sinonimo di puro design e impatto zero, grazie alle linee moderne interpretate attraverso l'uso del legno, anima strutturale dell'edificio progettato dallo Studio di Architettura MADE di Treviso. Protagonista assoluto il faggio del Cansiglio utilizzato per realizzare gli interni e, per la prima volta in assoluto, anche gli esterni architettonici e ottenuto senza abbattere alberi sani bensì riutilizzando i legni tagliati per la manutenzione periodica del bosco. In faggio sono anche gli arredi, come i tavoli e i banconi da degustazione dove si possono assaggiare autentici e deliziosi vini del Piave e un buonissimo Prosecco biologico.

Un'unione sapiente tra paesaggio e architettura, passato a presente, che ha valso alla Cantina Pizzolato tanti premi, come “Eccellenza del paesaggio” a Vinitaly 2018, l'inserimento nel progetto dell'artista Mario Cucinella esposto alla Biennale di Venezia 2018 e una menzione al noto Mies van Der Rohe Awards 2017 di Barcellona.



Dal 1991, la famiglia Pizzolato, nel rispetto totale della natura, della terra e della tradizionale arte enologica, produce solo vino biologico da vigneti lavorati con metodi sostenibili e molto spesso altamente innovativi. Lo scorso novembre, per esempio, si è brindato per la prima volta con un Novello ottenuto da particolari vitigni resistenti, selezionati per essere più resistenti, in modo da ridurre quasi totalmente i trattamenti della pianta, primato raggiunto con orgoglio dalla Cantina Pizzolato grazie ad una continua ricerca nelle tecniche di vinificazione.

Massima espressione della filosofia enologica di Pizzolato è il Malanotte del Piave DOCG “Il Barbarossa”, vino Biologico e Vegan Certificato. Sincero e schietto, come l'uomo a cui è dedicato, Settimo Pizzolato, che con il suo grande amore per la terra ha guidato l'azienda verso la scelta, moderna e così antica al tempo stesso, del biologico.

Il Malanotte colpisce per l'eccezionale equilibrio e la rotondità, ottenuti da una vinificazione unica: il carattere austero delle uve Raboso è ingentilito dall'aggiunta di vino delle stesse uve lasciate appassire per alcuni mesi a cui segue il riposo per circa 24 mesi in botti di rovere e barriques che conferisce al vino sfumature vellutate e preziose. Il profumo intenso del cioccolato e della confettura di more, il ricordo della marasca con lievi note speziate lo rendono una delle

migliore espressioni del Raboso Piave DOCG.

- Perché amarlo
L'equilibrio tra la schiettezza del Raboso e la rotondità delle sue uve passite rappresentano un'esperienza sensoriale unica, resa magica dall'amore per la natura che si respira in ogni passaggio della lavorazione di questo meraviglioso vino.
- Dove assaggiarlo
Per immergervi in tutta la magia del mondo Pizzolato basta prenotare un tour in Cantina e godersi l'affascinante passeggiata nella tenuta tra i vigneti di Raboso, in bici se il tempo lo consente, la visita alla barriera per concludersi con la degustazione nella bellissima sala di design con vista panoramica.
- L'abbinamento Must
Si sposa alla perfezione con piatti nobili, ma diventa puro piacere accompagnandolo con il cioccolato.
- 18 dicembre 2019
- Biologico, Cantina, Degustazione Vino, Ecosostenibile, Piave
-
-
-
-