



“Il Natale che galleggia” alla Cantina del Falco



Nei luoghi immortalati da Hemingway in “Di là dal fiume e tra gli alberi”, il “Natale galleggia” nel casone al centro di un lago artificiale nei terreni dell’azienda Mazzolada, a pochi chilometri da Portogruaro (Ve). Fino al 23 dicembre visite guidate alla scoperta della “Cantina del Falco”, estesa su 126 ha, di cui 95 a vigneto, interamente coltivati in zona a denominazione di origine controllata con una piccola coltivazione di lavanda, pianta officinale dalle forti proprietà antireumatiche e antinfiammatorie. Tre quarti dei vigneti presenti sono di nuovo impianto, con una densità pari a 3.500/4.500 viti per ettaro, con vini d’eccellenza come il Metodo Classico Blanc de Blanc e il Lison Classico Docg, vino bianco di struttura e carattere forte, lo stesso del titolare Paolo Cusinato. Un territorio dall’antichissima vocazione vinicola, coltivato a vigneto già dal 300 a.c. con il dominio di Roma sul Mediterraneo, presente su documenti romani risalenti al 131 a.c., dove s’illustra la coltivazione della vite nella zona Julia Concordia. Eccellente il “Refosco dal peduncolo rosso DOC Lison-Pramaggiore”, dal colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, vinoso, con sfumature di mora selvatica. Sapore pieno, robusto ed asciutto, leggermente tannico, adatto per carni grasse, umidi, arrosti e la selvaggina (euro 4,40 in cantina). Ottimo regalo per il brindisi di Natale, il “Malvasia Spumante Dolce”, vino spumante di tipo aromatico, ricavato dall’uva malvasia di Candia, originaria dell’isola di Creta. “L’uva – specifica l’enologo Daniele Bozza – raggiunge una gradazione zuccherina naturale elevata tale che necessita solo l’aggiunta (autorizzata) di zucchero per la presa di spuma in autoclave. Colore giallo paglierino, profumo molto fine ed intenso con sentori di agrumi, frutti tropicali, fiori bianchi e note di salvia, gusto dolce, a volte mielato, ben equilibrato” contraddistinguono questa eccellenza del territorio veneziano. Visite guidate su prenotazione, info www.mazzolada.it

