



Docg Lison all'assaggio: alla scoperta di tre vini giovani con un futuro



Assaggiate tre etichette della zona classica. Molto giovani, richiedono ancora qualche tempo in bottiglia per trovare l'equilibrio ma tutti riportano l'identità territoriale. Il Consorzio Vini Venezia è nato nel 2011 dall'unione di due consorzi storici presenti sul territorio per promuovere e tutelare ben cinque denominazioni: Doc Venezia, Doc Lison-Pramaggiore, Doc Piave e le Docg Lison e Malanotte del Piave con 47 tipologie di vini. Oltre 2.600 produttori tra soci diretti ed indiretti nell'area orientale del Veneto che va dalla Pedemontana alle isole della laguna veneziana.

La Docg

Lison e il suo territorio

L'area della Docg Lison, riconosciuta nel 2010, è situata a pochi chilometri dal litorale veneziano fra i fiumi Tagliamento e Livenza. Clima temperato influenzato dalla vicinanza al mare, con buona ventilazione, soggetto a una buona escursione termica tra il giorno e la notte. I suoli sono contraddistinti dal carbonato di calcio (caranto) e argilla di origine alluvionale.

In degustazione

In degustazione tre etichette di Lison Docg della zona classica. Tutti i vini sono ancora molto giovani e richiedono ancora qualche tempo in bottiglia per trovare l'equilibrio, tutti riportano l'identità territoriale.

150 Lison Classico docg 2019 Borgo Stajnbach : il nome dedicato al 2011, anno in cui si festeggiavano i 150 anni di Unità d'Italia e anno in cui è stata ottenuta la Docg. Azienda a conduzione familiare, 17 ettari di cui 2 dedicate al Lison classico. 100% Tocai friulano, zona Belfiore di Pramaggiore, affinamento in acciaio inox, un 10% passa in botte piccola di acacia. Piacevoli richiami floreali arricchita da note fruttate (mela e nespola) con un fondo di mandorla. Elegante e salino, il legno non si percepisce. Fiori di mandorlo anche in etichetta.

Lison docg classico 2019 Villa Bogdano 1889 : azienda storica con radici che risalgono al 16° secolo di proprietà dei Giustinian, nobile famiglia veneziana. Biologica dal 1993,



acquisita dall'attuale proprietà nel 2016. 190 ettari totali di 12 di bosco, una parte dei quali sono un antico bosco planiziale e sito certificato; 110 ettari a vigneto di cui 18 ettari storici di Tocai tra cui un vecchio vigneto a cassone padovano della fine dell'Ottocento. Stanno restaurando il patrimonio storico.

Terreno argilloso, calcareo ed alcalino di origine alluvionale. La tenuta è una penisola circondata da due fiumi. 100% Tocai friulano biologico da un vigneto del 1943. Resa molto bassa a 40 quintali.

Molto concentrato nel colore con riflessi quasi ramati. Al naso molto intenso con note di frutta matura. Bella le note di erbe aromatiche e la sapidità tipica. In etichetta in lamina d'argento che rappresenta la corteccia delle piante del bosco planiziale.

Lison docg classico 2019 Le Carline : azienda famigliare. Sono stati tra le prime tre aziende in provincia di Venezia a convertirsi al biologico a fine anni Ottanta. Certificazione vegana e stanno lavorando per avere la certificazione vegana dalla pianta al bicchiere. Riflessi dorati, al naso cedro candito e pesca bianca, ginestra e fiori di sambuco ed ancora richiami vegetali.

Buon equilibrio in bocca, finale sempre sapido e la nota territoriale. L'etichetta è legata a un concorso di pittura organizzata durante la manifestazione Cantine Aperte.

