I vini di Mazzolada presenti a famose kermesse

mazzolada-ccc93502

Anche quest’anno, al Vinitaly di Verona e al Prowein di Düsseldorf, Francesca Genovese, anima rosa del Lison Pramaggiore e titolare di Mazzolada, offrirà ai visitatori la possibilità di degustare i suoi prodotti. Espressione dei 95 ettari di vigneto che possiede l’azienda, questi vini nascono da un territorio affascinante, interpretato attraverso il giusto connubio tra tradizione e tecnologia in cantina. I terreni in cui le vigne dell’azienda affondano le radici, figli dei ghiacci del Würmiano e dei continui cambi di alveo del Tagliamento, grazie ai loro calcari conferiscono finezza ai vini. La vicinanza al mare e il conseguente clima, ventilato e con buone escursioni termiche,inducono nelle uve lo sviluppo di caratteristiche componenti aromatiche.

vini-mazzoladaL’abilità di Francesca sta nell’esprimere queste peculiarità attraverso le sue creazioni, con un oculato lavoro in cantina. È così che nascono prodotti come Lison Classico DOCG, Tocai in purezza con i tipici sentori aromatici di mallo di noce. In bocca rivela un’elegante mineralità e la classica nota di mandorla in chiusura. A Vinitaly (Pad 4 - Stand A4) e a Prowein (Hall 15 - Stand 15-D21) il Lison Classico DOCG sarà presente, insieme a tutte le altre etichette dell’azienda e anche Vigna del Falco: Cabernet Sauvignon DOCG coltivato in uno dei cru aziendali. Questo, grazie anche alla maturazione in barrique, si presenta con un bel colore rosso vivo tendente al granato. I suoi profumi sonoarmonici e vinosi con note di violetta e leggeri sentori di legno.In bocca regala sensazioni eleganti e di asciutta finezza. A Vinitaly 2016 le varietà che l’azienda produce sapranno, nella loro eterogeneità, accontentare i palati più disparati.

Questi prodotti esprimono nel bicchiere la bellezza dei territori da cui derivano, che hanno saputo stregare anche Ernest Hemingway. L’autore, infatti, ha ambientato in questi luoghi il suo romanzo Di là dal fiume e tra gli alberi: terreni pianeggianti magicamente interrotti da corsi d’acqua, oasi naturali di prati,vecchi pioppi, canneti e fonti termali fanno da cornice a ordinati vigneti.

L’azienda si distingue anche per interventi volti a ridurre l’uso di fitofarmaci, come la coltivazione di lavanda, in collaborazione con il Consorzio di Venzone. Questa pianta infatti funge da riparo per gli insetti predatori utili in vigna per una corretta lotta biologica integrata. In quest’ottica di rispetto per un

territorio ricco di bellezze da salvaguardare e comunicare, anche attraverso i vini, Francesca Genovese presenzierà nuovamente aVinitaly con le sue produzioni, forte di un’esperienza ormai più che trentennale.

http://www.mazzolada.it/