



TRA TREVISO E VENEZIA

Nelle dolci colline attorno al fiume si coltivano vitigni di grande pregio

Il più rappresentativo è sicuramente il Raboso, ma i vini DOC Piave comprendono diverse etichette, sia di bianchi che di rossi.

Rossi di elevata struttura e bianchi aromatici e dai profumi floreali. Il territorio che circonda l'alveo del Piave è in grado di dare vita a vini pregiati ma anche molto diversi tra loro. Si tratta di un territorio dal suolo particolarmente fertile, argilloso e ricco di sali minerali e nutrienti. Si trova tra la fascia collinare Trevigiana ed il Friuli, con il Montello a nord e la laguna veneziana a sud, ed è la patria dei vini DOC Piave: denominazione che raccoglie bottiglie di bianco e di rosso.

I VINI

La zona è riconosciuta come ideale per i vigneti internazionali a bacca nera, come Merlot e Cabernet Sauvignon. Il Raboso Piave resta però sicuramente il vitigno e quindi il vino più rappresentativo dell'intera area. Numerosi sono anche i bianchi che hanno trovato un

habitat felice in questa zona: vale la pena ricordare il Pinot Grigio, il Pinot Bianco e lo Chardonnay, ma anche i meno diffusi Tai e Verduzzo Trevigiano.

LA STORIA

La denominazione Piave DOC, a tutela del prezioso patrimonio vinicolo del territorio, è nata solo da pochi anni, ma lo sviluppo vitivinicolo della zona parte da molto più lontano.

L'intera area riconducibile all'attuale zona DOC Piave era infatti interessata dalla coltura della vite già in epoca preromana, anche se le testimonianze sono scarse a causa delle numerose esondazioni dei corsi d'acqua e delle invasioni di barbari.

Un'altra tappa fondamentale per il rifiorire della viticoltura nella zona fu durante la dominazione asburgica, grazie allo sviluppo di una moderna attività di studio e sperimentazione.

È però negli anni '50 che i produttori della zona, prendendo coscienza della qualità del prodotto e delle sue potenzialità, si sono riuniti in un consorzio.



► 31 ottobre 2019



Una tradizione dalla storia secolare