

## LISON (VE), TENUTA PLANITIA NOBILITA IL TERRITORIO CON I VINI VILLA BOGDANO 1880



**Categoria:** [Enogastronomia](#)

L'azienda agricola e vitivinicola **Tenuta Planitia** è ubicata a **Lison** di **Portogruaro**, in provincia di **Venezia**, in un'area posta tra le **Alpi friulane** e la **costa adriatica**, in cui il potente fresco afflato che scende dai monti, viene mitigato dalla leggera e salmastra brezza marina. Un microclima che consente ai vigneti di beneficiare di un prezioso altalenante andamento giornaliero delle temperature. L'intera Tenuta, che si estende per 190 ettari di cui 12 ettari di bosco, incluso un antico bosco planiziale risalente al 1200 e 110 ettari di vigneto tra i quali 18 ettari storici, è posizionata tra i fiumi **Loncon** e **Lison**, che la



stringono in un vivifico abbraccio.

Il primo ultrasecolare vigneto comprende 117 viti originali recuperate con un lungo e scrupoloso lavoro ed impiantate con il metodo antico del "**Cassone Padovano**", forma di allevamento sviluppato dai **monaci Benedettini nel Medioevo**.



Nella Tenuta sono presenti anche significative vestigia

storiche risalenti ai secoli 1500-1600, tra cui i ruderi di un antico monastero ed altri reperti di passate costruzioni di epoca romana. Infatti, le radici storiche della Tenuta si legano a quelle dell'**Impero Romano**, con i primi insediamenti dell'uomo all'interno dei confini attuali della Tenuta risalenti

al I sec a.c..

Con la dominazione della **Repubblica di Venezia** questi territori vissero un nuovo splendore, in particolare quando, alla fine del '500, le terre vennero assegnate a famiglie della nobiltà veneziana, tra cui i **Giustinian**. La nobile famiglia diede i natali, tra altri nomi illustri del casato, anche al **doge Marcantonio**.



Con lungimiranza, i **Giustinian** diedero impulso all'agricoltura, realizzando opera di irrigazione ed edificando numerosi immobili tra cui un palazzo padronale, un convento ed altre abitazioni rurali di servizio. Nel 1880 il palazzo venne restaurato e denominato **Villa Bogdano**, mentre l'attività agricola lasciò gradualmente ma costantemente il passo alla vitivinicoltura.

I vigneti di proprietà di **Tenuta Planitia** racchiusi in unico appezzamento e la successiva produzione esclusiva, permettono all'azienda di dedicare particolare attenzione ai vini già dalle primissime fasi; così, le uve vengono pressate pochi minuti dopo il raccolto, evitando ore di permanenza sotto il sole e l'utilizzo massivo di solfiti durante la vinificazione.







Per una lavorazione che, pure essendo innovativa rispetta anche la tradizione. Per questo in cantina i macchinari sono stati interamente riprogettati utilizzando le più moderne tecnologie, sia per ridurre l'impatto ambientale che per raggiungere la migliore qualità del prodotto.

Caratteristica significativa dell'estensione aziendale di **Tenuta Planitia** è rappresentata dal suolo

che ha origini alluvionali e calcaree ed è ricco di sostanze organiche e microelementi ed è ricoperto da uno spesso strato superficiale di argilla, che è estremamente difficile da lavorare e determina rese molto basse.

Ma lo sforzo della lavorazione in vigna è ripagato dalla produzione di vini



caratterizzati da un bouquet intenso e complesso, morbidezza e tannini eleganti.

I vini effettuano un minimo di 11 mesi di affinamento per le linee base e di 24-36 mesi per le Riserve, con frequenti bâtonnage. Il prodotto prima della raccolta viene portato alla giusta maturazione. Si tratta di una scelta produttiva rischiosa per la elevata possibilità di perdere parte del raccolto,

ripagata però in termini di elevata qualità dei vini prodotti.

Questo approccio alla viticoltura ed alla vinificazione, permette di ottenere vini morbidi e ben equilibrati pur con minimi residui zuccherini prossimi allo zero. Per una produzione annua che si attesta a 40-50.000 bottiglie.

Ecco una selezione, tra le diverse etichette, di tre vini della produzione di **Villa Bogdano 1880**:

**Lison Classico DOCG** – Tra i vini più rappresentativi, ottenuto





unicamente da vecchie viti di **Tocai Friulano**, di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumi intensi e complessi, fresco e sapido, bilanciato e delicato. L'etichetta, come per gli altri vini della linea Classica, rappresenta la corteccia del Frassino Manna presente nel bosco planiziale, in lamina d'argento.

**186 Refosco Dal Peduncolo Rosso Lison-Pramaggiore DOC Riserva** - Il vino, come da antica tradizione veneziana, viene imbottigliato il Venerdì Santo – il 10 aprile 2020 per quanto riguarda l'annata 2017. Preceduto da 12 mesi di invecchiamento in vasche di vetrocemento e 18 mesi in botti di rovere francese da 45 hl di media tostatura. Rosso rubino con riflessi violacei, con aromi intensi e complessi è vino robusto, ampio e persistente, di buona sapidità e dal tannino fine ed elegante. L'etichetta, raffigura il lotto nel quale vengono coltivate le viti risalente ad un'antica mappa veneziana del 1676, che raffigura l'intera Tenuta e l'area circostante. Evidenzia l'impegno nella produzione di vini da proprie uve e da precise particelle di vigneto.

**Brut Nature Prosecco DOC Millesimato** - Le bollicine di **Villa Bogdano 1880** sono morbide, delicate e persistenti nel perlage, con residuo zuccherino molto basso. Di colore giallo paglierino brillante, di profumo delicato, esprime note agrumate, al palato è fresco, vellutato e ben bilanciato, con una buona acidità. L'etichetta rende omaggio all'originale mosaico della rosa dei venti veneziana riprodotta sul pavimento del wine shop ([info@villabodgano1880.it](mailto:info@villabodgano1880.it)), situato all'interno dell'antico palazzo padronale.

Altre etichette rappresentative dell'elevata qualità della produzione vinicola di **Tenuta Planitia** sono: **195 Rosso Veneto IGT**, **Chardonnay**, **Pinot Grigio Ramato DOC Venezia** e **Prosecco Rosè DOC**.

[www.villabodgano1880.it](http://www.villabodgano1880.it)

(Piergiorgio Felletti)

