



Mulin di Mezzo e l'impegno di valorizzare il Lison Classico Docg

Nella Docg Lison Pramaggiore, l'azienda vitivinicola di Annone Veneto guidata da Paolo Lazzarin, si impegna ad elevare la qualità del vecchio Tocai



L'esterno della Tenuta (Foto © Mulin di Mezzo).

L'azienda vitivinicola **Mulin di Mezzo**, con sede ad Annone Veneto (VE), produce il **Tocai** ora chiamato **Lison Classico Docg** che, nel confinante Friuli Venezia Giulia, diventa "Friulano".

Il territorio della **Denominazione Controllata e Garantita Lison Pramaggiore** è certamente l'espressione veneta di maggior pregio di questo vitigno che, nella zona Classica, riassume non solo la vocazione del territorio alla produzione di vino, ma anche la cultura della vite in senso lato che qui trova le sue origini nel periodo romano. **Mulin di Mezzo**, attualmente di proprietà di Paolo Lazzarin, è tra i migliori interpreti di questo vino.

La **tenuta** trae il proprio nome dalla posizione in cui si trova, ossia in prossimità del terzo di cinque mulini che un tempo si trovavano lungo il fiume Loncon, risalente all'anno 1530 circa. Sebbene la prima bottiglia etichettata risalga al 1989, in realtà, Mulin di Mezzo vinifica da oltre sessanta anni.

Vini Tenuta Mulin di Mezzo: come valorizzare il Lison DOCG



Un grappolo per la produzione del Lison (Foto © Mulin di Mezzo).

Il titolare ci tiene a sottolineare la filosofia aziendale orientata alla ricerca della massima qualità del vino che richiede grande impegno in vigna con potature severe e basse produzioni atte ad ottenere uve di alta qualità. La **vendemmia rigorosamente a mano** permette, infine, una selezione molto accurata delle uve. I grappoli giungono in cantina perfettamente mature e questo per scelta aziendale.

Le rese dei vigneti Mulin di Mezzo hanno dell'incredibile: 40-50 quintali per ettaro, in una terra capace di superarne i 200. Da queste uve nascono **vini di corpo deciso**, strutturati, caratterizzati da un ampio corredo aromatico e dalla **capacità di esprimersi al meglio col passare del tempo**.

Il Lison: non solo vino da aperitivo

Il **Lison Classico Docg** si presenta quale **vino da aperitivo**, da abbinare alla tradizionale **soppressa veneta**, ma è capace di accompagnare ottimamente primi e secondi piatti, anche a base di carni bianche. In accordo con **formaggi freschi o di media stagionatura**, è fedele compagno di piatti a base di pesce tanto al forno quanto alla griglia.

La produzione **Mulin di Mezzo** affianca al noto **Lison Classico** anche Chardonnay, Sauvignon Blanc e ottimi rossi da uve Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino. In purezza o in assemblaggio, queste uve – per le quali è prevista una sosta in tonneau da uno a due anni – si distinguono per il corpo deciso, il tannino equilibrato e vellutato e un carattere da grande vino rosso.



Vini di Tenuta Mulin di Mezzo (Foto © Mulin di Mezzo).

Se è vero che la **Docg Lison** talvolta paga il prezzo per errori del passato di taluni produttori o per scelte istituzionali non sempre indovinate, è anche vero che **Paolo Lazzarin** fa, invece, del Lison Classico un biglietto da visita capace di soddisfare anche il più raffinato ed esigente dei consumatori.

Azienda Vitivinicola Mulin di Mezzo

Via Molin Di Mezzo, 16 – Annone Veneto (VE)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

18/02/2020

Autore

antonio-lodedo