

Resiliens 2018, il bianco resistente de Le Carline

scritto da Amanda Arena | 14/05/2020



Il vino biologico dell'azienda vitivinicola di Pramaggiore, nato da uve capaci di resistere alle avversità, conquista per il sorprendente equilibrio tra freschezza e sapidità

Fruttato e sapido, fresco nei suoi intensi aromi floreali e di erbe officinali con un sorso affilato: è **Resiliens 2018** dell'azienda vitivinicola **Le Carline**, a Pramaggiore in provincia di Venezia.

La cantina, di proprietà della **famiglia Piccinin**, si trova in un'area enologica tutta da scoprire: la **Denominazione di Origine Controllata [Lison-Pramaggiore](#)**, crocevia tra le province di Treviso, Venezia e Pordenone.

In questo angolo di pianura a pochi passi dal litorale veneziano, il clima è temperato grazie all'influsso benefico della brezza marina. Inoltre la presenza serale dei venti diminuisce le temperature favorendo le intense escursioni termiche tra giorno e notte.

Caratteristiche dei vini Doc Lison-Pramaggiore

Le prime tracce di coltivazione della vite risalgono all'epoca dei Romani che fondarono il **borgo di Lison** da cui prende il nome la Denominazione, assieme a quello di Pramaggiore. I vini che nascono nella Doc Lison-Pramaggiore presentano un'**ottima struttura e una buona acidità** con profumi fruttati intensi e carattere spiccato. All'olfatto sono ricchi, con evidenti note floreali e frutta fresca, mentre al palato riemerge l'impronta del terroir con una spiccata sapidità e persistenza gustativa.

Le Carline: anima green e innovazione

In questo territorio, dal 1988, il titolare **Daniele Piccinin** coltiva le proprie vigne in regime biologico certificato dando vita a vini di eccellente qualità grazie al mix tra le antiche tradizioni enologiche e le attrezzature più avanzate.

Alla strada intrapresa, nel tempo, si è affiancata la produzione di vini bio, vegan, senza l'aggiunta di solfiti né di altri coadiuvanti enologici, e da vitigni resistenti. La sostenibilità è uno dei valori che guidano Le Carline in ogni fase dell'attività: dall'utilizzo di concimi organici e sovesci per la fertilizzazione dei terreni ai fungicidi e antiparassitari di origine naturale nella difesa della coltivazione in maniera preventiva.

La linea Resiliens de Le Carline: resistenza e sostenibilità

Tra le numerose referenze dell'azienda Le Carline, che si estende per 30 ettari, si ritrovano alcune tra le più importanti Denominazioni d'Origine del Veneto Orientale: la **Doc Lison Pramaggiore**, la **Doc Venezia** e il **Lison DOCG**.

Accanto alle produzioni di **Refosco dal Peduncolo Rosso**, **Verduzzo** e **Pinot Grigio** spicca la linea di vini **Resiliens**, risultato di anni di studio nell'ambito delle varietà resistenti o **PIWI** (dall'acronimo tedesco *PilzWiderstandfähig*, ossia "resistente ai funghi").

La cantina crede fermamente in questi vitigni ottenuti per impollinazione da incroci totalmente naturali tra varietà di *vitis vinifera* e quelle di vite americana o asiatica resistenti a oidio, peronospora e botrite. Queste uve permettono alla famiglia Piccinin di andare "oltre il biologico" in quanto necessitano di pochi trattamenti fitosanitari utilizzando rame e zolfo, contemplati nell'agricoltura biologica.

Questa linea ha un nome che cela un significato profondo, e attuale come non mai ai tempi del Coronavirus: la **resilienza**, cioè la capacità di affrontare le avversità nei periodi di crisi attingendo alle risorse necessarie. E anche i vini che la rappresentano - Resiliens Bianco, Resiliens Rosso e Spumante dolce - hanno fatto di questa dote il loro tratto distintivo.

Resiliens Bianco 2018, espressione fresca e innovativa de Le Carline

Resiliens nasce da un uvaggio multivarietale che deriva dalla mescolanza di uve provenienti da molteplici vitigni (Aromera, Muscaris, Johanniter, Sauvignon Rytos, Sauvignon Nepis, Souvigner Gris, Fleurtaï, Soreli).

Le diverse uve vengono vinificate insieme, così da ottenere un unico mosto che poi fermenterà dando vita a un vino ricco di profumi intensi, floreali e fruttati che regalano grande piacevolezza. Le uve vengono raccolte a leggera sovraturazione. Dopo la macerazione dinamica con follatura tradizionale e la fermentazione a temperatura controllata, il vino resta a contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata. Poi avviene la chiarifica e l'affinamento in acciaio.