Notti di Luna Piena: il Malanotte DOCG di Ca’ di Rajo tra leggenda e tradizione

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Novembre 2025



Il Malanotte DOCG “Notti di Luna Piena” di Ca’ di Rajo è un Raboso Piave 100% affinato 36 mesi in barrique, perfetto per le festività natalizie. Caratterizzato da profumi intensi di frutti rossi, spezie e note balsamiche, al palato è sontuoso e persistente. Il nome deriva da un’antica leggenda legata al borgo di Rai di San Polo di Piave.

Un rosso sontuoso, avvolgente e intriso di storia: il “Notti di Luna Piena” Malanotte Docg di Ca’ di Rajo è il vino ideale da regalare o da stappare durante le Feste. Un calice che racchiude il fascino di un territorio antico e la forza di un vitigno autoctono per eccellenza, il Raboso Piave, in una veste elegante e contemporanea.

Affinato per 36 mesi in barrique prima dell’imbottigliamento, questo vino 100% Raboso Piave si presenta con un colore rosso rubino elegante dalle leggere sfumature granate. Al naso esprime profumi intensi di frutta rossa matura – marasca, mora e mirtillo – accompagnati da note evolute dettate dall’appassimento delle uve, spezie dolci, vaniglia e una delicata freschezza balsamica.

Al palato si rivela sontuoso e persistente, ritrovando le sensazioni aromatiche percepite al naso e sostenuto da una struttura vigorosa che bilancia acidità e tannino. Il finale è sapido, voluminoso e armonioso, perfetto per accompagnare brasati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Il fascino di una leggenda

Il nome “Notti di Luna Piena” nasce da una leggenda secolare che avvolge il borgo di Rai di San Polo di Piave (TV), dove ha sede Ca’ di Rajo. Si racconta che, nelle notti illuminate dalla luna piena, il diavolo scenda sul paese posando un piede sulla torre e l’altro sul campanile della Chiesetta del Carmine, risalente al 1300. Ancora oggi, all’interno della tenuta, si possono ammirare i resti della torre di Rai, immersi tra alberi centenari e vigneti: un luogo carico di mistero e suggestione, capace di ispirare un vino che unisce mito, memoria e passione.

Un vitigno, tre anime

Accanto al Malanotte DOCG, Ca’ di Rajo interpreta il Raboso in altre due espressioni: il Raboso Doc Piave “Sangue del Diavolo”, dal carattere deciso e vibrante, e “Marinò”, un blend di Raboso, Merlot e Cabernet Sauvignon che ne esalta l’eleganza e la complessità.

Il regalo perfetto per le Feste

Notti di Luna Piena è più di un vino: è un’esperienza

sensoriale e narrativa. Un dono capace di raccontare la magia del territorio del Piave e di accompagnare con calore e raffinatezza i momenti più speciali delle festività natalizie. **Disponibile anche nell’elegante cofanetto in legno.**

Punti chiave

1. **Affinamento di 36 mesi** in barrique per un Raboso Piave 100% dal carattere elegante e contemporaneo.
2. **Profilo aromatico complesso** con frutti rossi maturi, spezie dolci, vaniglia e note balsamiche fresche.
3. **Leggenda secolare** del diavolo che nelle notti di luna piena appare tra torre e campanile a Rai.
4. **Abbinamenti gastronomici ideali** con brasati, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati per le Feste.
5. **Disponibile in cofanetto** in legno elegante, il regalo perfetto per le festività natalizie.