

VENEZIA

Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon

La DOC Venezia, denominazione di origine controllata, prende il nome dalla città di Venezia. Era qui il centro del mercato globale del vino, che veniva commercializzato in tutto il mondo.

Le uve, che provengono da vigne vecchie coltivate in un terreno argilloso, raggiungono un naturale equilibrio di maturità al momento della raccolta. Il vino presenta un corpo pieno, morbido, giustamente tannico e con piacevoli note di frutti di bosco.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Venezia DOC.

UVE: 58% Merlot e 42% Cabernet Sauvignon.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui è localizzato questo vigneto, situato a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle Alpi.

TERRENO: di origine alluvionale, detto "caranto", composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.

CLIMA: mite, con piovosità scarsa e alte temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 8.400 viti/ha allevate a Guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli e delle oculate defogliazioni. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche in corpo e aroma.

VENDEMMIA: metà-fine settembre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Il vino matura in barrique di rovere francese sui propri lieviti nobili e successivamente affina ulteriormente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumo fruttato di frutti maturi rossi, corpo pieno, morbido, giustamente tannico e con piacevoli note di frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con tagliatelle alla bolognese, carpaccio di manzo (ricetta inventata a Venezia), arrosti e salumi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, buio e in posizione orizzontale. La sua struttura e completezza gli permettono di migliorare durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 25 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 10-15 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12,5-14% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 375 ml; 750 ml; 1,5 Lt.

DIMENSIONE BOTTIGLIA 750 ml (diametro x altezza) mm: 80x300.

PESO BOTTIGLIA 750 ml E CARTONE kg (pieni): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ct.

BOTTIGLIE 750 ml PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT 750 ml PER PALLET: 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

DIMENSIONE CARTONE per bottiglia 750 ml (lunghezza x larghezza x altezza) mm: 246x175x305.

