

VÈNIS

Uve: Sauvignon Blanc

Vènis è l'elogio all'anima mercantile di Venezia. I lauti banchetti veneziani del Settecento risentono del gusto esotico con spezie e delizie importati dai luoghi più affascinanti, che si abbinavano con maestria al Sauvignon blanc.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Sauvignon Venezia DOC.

UVE: 100% Sauvignon Blanc.

CENNI STORICI: Vènis è l'elogio all'anima mercantile di Venezia. I lauti banchetti veneziani del Settecento risentono del gusto esotico con spezie e delizie importati dai luoghi più affascinanti, che si abbinavano con maestria al Sauvignon blanc.

ZONA DI PRODUZIONE: viene prodotto nel podere Le Ronche, ubicato a Fossalta di Piave. "Le Ronche" è il nome della località in cui sono localizzati questi vigneti. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.

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

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

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 6.000 – 8.400 viti/ha allevate a guyot.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1986-2009-2021.

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

VENDEMMIA: fine Agosto, quando le uve hanno raggiunto la maturità aromaticà, mantenendo ancora un buon patrimonio acido.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva intera, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta a temperatura controllata in vasche di cemento. Poi il vino matura in recipienti di acciaio per alcuni mesi sui propri lieviti, che vengono periodicamente rimessi in sospensione tramite frequenti rimescolamenti, al fine di elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: profumo decisamente aromatico con note esotiche, di agrumi e sambuco e buona mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con spaghetti alle vongole, branzino alla griglia, calamari fritti e salmone selvaggio. Fantastico con tutte le preparazioni a base di asparagi.

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 10 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 5 anni dalla vendemmia.

ALCOL: 12,5% vol.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 82x300.

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

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

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

DIMENSIONE CARTONE: (lunghezza x larghezza x altezza): 246x175x305 mm.

