

DE STEFANI

— VENEZIA 1866 —

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 di questo classico del Piave, che provengono da vigne vecchie coltivate in un terreno argilloso, raggiungono un naturale equilibrio di maturità al momento della raccolta. Le nostre uve, dotate di un ricco patrimonio organolettico, garantiscono una struttura dalla piacevole complessità, con un retrogusto fruttato e speziato.

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 montagne Dolomiti.

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: fine di settembre – inizio ottobre, con una spinta maturità delle uve, permettendo di raggiungere un elevato patrimonio colorante ed aromatico delle bacche.

VINIFICAZIONE: diraspa-pigiatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Dopo tale periodo si effettua la svinatura e la fermentazione alcolica termina in serbatoi in acciaio inox. Il vino matura in barrique di rovere per 12 mesi sui propri lieviti nobili.

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

ALCOL: 12,5-13,5% vol. (a seconda dell'annata).

FORMATI DISPONIBILI: 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.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it