



V23095075

Rosso Venezia DOC - cl 75

La DOC Venezia è una denominazione di origine recente. Il relativo disciplinare è stato infatti pubblicato il 7 gennaio del 2011 e successivamente modificato il 30 novembre dello stesso anno.

Si estende nella parte orientale della Pianura Padana, in un'area compresa tra le province di Treviso e di Venezia, dedita alla viticoltura sin dall'epoca romana e altamente vocata per la coltivazione di diverse varietà. È da queste terre che viene il Venezia DOC Bottega.

Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Merlot

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Guyot e Cordone speronato

Vendemmia: Ultima decade di settembre

Resa per Ettaro: 80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

Estesa dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso fino al mare Adriatico (provincia di Venezia), ovvero dai colli di Conegliano fino alla laguna di Caorle, la DOC Venezia presenta un clima "temperato umido" dovuto alla vicinanza dei monti carsici e dolomitici a nord e alla prossimità della laguna e del mare a sud. I suoli originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e trasportati dai fiumi Piave e Livenza. Nella zona dell'alta pianura il terreno si presenta prevalentemente ghiaioso, mentre si arricchisce di sabbia, di limo e di argilla, a mano a mano che si scende verso sud. Le uve impiegate per la produzione di questo Doc Venezia, in particolare, derivano dalla zona del Piave caratterizzata da terreni sciolti con la presenza di ciottoli e sabbia. Si tratta di suoli che assicurano qualità perché presentano una buona permeabilità e fungono da termoregolatori, cedendo di notte ai grappoli il calore accumulato durante il giorno.

Processo Produttivo

Le vendemmie del Merlot comincia generalmente intorno all'ultima decade di settembre. Le uve vengono diraspate e delicatamente pigiate e si avvia la fermentazione alcolica. Il processo di fermentazione/macerazione avviene in vasche di acciaio, per circa 25 giorni, a temperatura controllata. Rimontaggi giornalieri, che consistono nel bagnare il cappello di vinacce che a causa della CO₂ sale in cima alla vasca, permettono una migliore e maggiore estrazione dei composti presenti nelle bucce, un'aerazione del mosto che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e una diminuzione della temperatura del mosto in fermentazione. Al termine si procede alla separazione delle bucce per mezzo di una pressatura soffice e il vino viene lasciato in affinamento in vasche d'acciaio.

A questo punto si procede all'affinamento in legno della massa, per circa due anni, in barrique di rovere di Slavonia, rovere francese, gelso e ciliegio. Il legno, essendo un materiale poroso, consente il





passaggio dell'ossigeno e dunque un' «ossidazione controllata», che ammorbidisce i tannini, conferendo al vino un carattere più rotondo e morbido e induce una stabilizzazione del colore. L'uso di 4 tipologie di legno differenti, inoltre, consente lo sviluppo di un bouquet più ricco e complesso. Il vino viene poi imbottigliato e, dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia, è pronto per essere degustato e apprezzato anche dai palati più esigenti.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Rosso rubino carico con sfumature granate.

Olfatto: Intenso e caratteristico, presenta un ampio fruttato di ciliegia e frutti di bosco (lampone e ribes nero) che evolve in sentori balsamici di timo e chiude con una piacevole e delicata nota speziata di tabacco e cioccolato.

Gusto: Asciutto, caldo e strutturato, presenta una buona tannicità ed una nota acidula in equilibrio con le sensazioni di morbidezza e setosità conferite dall'accorto invecchiamento in legno.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 13,5%

Zuccheri, g/l: < 6

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 16-18 °C

Abbinamenti: Si abbina particolarmente bene con gli arrosti di carne, i brasati, la selvaggina, l'anatra e la faraona, i salumi e i formaggi stagionati.

Da consumare preferibilmente: Entro 36 mesi.



Bicchieri Consigliato: Ballon.

Premi

3 Rosoni - Guida Ais - IT (2020) - VTG 2016

Bronze Medal - IWC International Wine Challenge - UK (2020) - VTG 2016

Silver Medal - Sélections Mondiales des Vins - CA (2018) - VTG 2015

Bronze Medal - IWSC - International Wine and Spirit Competition - UK (2018) - VTG 2015

Bronze Medal - DWWA Decanter World Wine Awards - UK (2018) - VTG 2014

Gold Medal - Concours Mondial de Bruxelles - BE (2018) - VTG 2014

Silver Medal - Mundus Vini - Germany (2018) - VTG 2014

Bronze Medal - DAWA Decanter Asia Wine Awards - Hong Kong (2017) - VTG 2014

