



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, un vino che racchiude in sé due anime perché nasce dal matrimonio di un vitigno internazionale (il Merlot) con un vitigno autoctono (il Raboso Piave).



Area di Produzione: Provincia di Treviso (Veneto)

Vitigno: Merlot e Raboso Piave

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Guyot e Cordone speronato

Vendemmia: Ultima decade di settembre per il Merlot; prima decade di novembre per il Raboso

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 cominciano 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.





La vendemmia del Raboso, invece, comincia generalmente durante la prima decade di novembre. I grappoli, raccolti a mano, vengono disposti sui graticci di legno e messi ad appassire all'interno dei "fruttai" per circa un mese. L'appassimento comporta l'evaporazione dell'acqua, con conseguente concentrazione degli zuccheri, e una serie di complesse ed importanti trasformazioni: l'acidità diminuisce, si modifica il rapporto tra glucosio e fruttosio, si concentrano i polifenoli e aumenta il contenuto di glicerina. A dicembre, ultimato questo processo, le uve vengono pigiate e si procede poi alla fermentazione. La fermentazione/macerazione, che si protrae per circa 30 giorni, avviene in piccoli tini di legno della capacità di 5,5 hl, aperti nella parte superiore. Questa particolare conformazione permette di effettuare delle follature manuali, due volte al giorno per circa 20 giorni. L'operazione della follatura consiste nell'affondare le bucce nel mosto, per mezzo di un bastone, in modo da mantenerle costantemente bagnate, evitando così anche il contatto con l'ossigeno (che favorirebbe lo sviluppo dei batteri acetici). Tale pratica, inoltre, garantisce una migliore estrazione delle sostanze coloranti e dei polifenoli ed un'ossigenazione dei lieviti. Al termine, si separano le bucce dal vino per mezzo di una pressatura soffice. A questo punto si procede all'assemblaggio dei due vini (Merlot, per circa il 90%, e Raboso, per circa il 10%) e 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.

Premi

3 Rosoni – Guida Ais – IT (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



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 arrostiti di carne, i brasati, la selvaggina, l'anatra e la faraona, i salumi e i formaggi stagionati.

Da consumare preferibilmente: Entro 36 mesi.



Bicchieri Consigliati: Ballon.