



VENISSA

VENUSA **DORONA 2018**

Vino bianco - Laguna di Venezia

SCHEDA TECNICA

Area di Produzione: Venezia, Isola di Mazzorbo

Varietà: 100% Dorona di Venezia

Superficie vigneto: 0,8 ha

Esposizione: est-ovest, pianeggiante

Altimetria: variabile da 1 m a -1 m s.l.m.

Tipo di suolo: lagunare, limoso-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di piante per ha: 4000

Produzione per pianta: 1,5 kg

Raccolta delle uve: Inizio di settembre

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: 16/17 C

Durata della macerazione: 7 giorni

Gradazione alcolica: 12,5%

Affinamento: 24 mesi in cemento

ANALISI SENSORIALE

Vino dal colore giallo con riflessi dorati che fanno intuire la macerazione sulle bucce, il colore è meno carico rispetto al Venissa e questo fa intuire che il periodo di macerazione è stato meno prolungato. Al naso infatti troviamo note più leggere e floreali, oltre a frutta gialla come pesca e mela cotogna e dei richiami di erbe di campo. Anche in bocca il vino segue questa linea, con un sorso dinamico supportato da una acidità piacevole e succosa. Il vino ha una buona mineralità che ne sottolinea la provenienza lagunare.

Abbinamento: Ideale con la cucina di pesce della tradizione veneziana.