



VENISSA

## ROSSO VENUSA 2016

### SCHEDA TECNICA

**Area di Produzione:** Venezia, Isola di Santa Cristina

**Superficie:** 2,85 Ha

**Vitigni:** Merlot 82% e Cabernet Sauvignon 18%

**Esposizione del vigneto:** est-ovest, pianeggiante

**Altimetria del vigneto:** 3 m s.l.m.

**Tipo di Suolo:** lagunare, limoso-sabbioso, leggermente calcareo

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità di piante per Ha:** 1300

**Produzione per pianta:** 1 Kg

**Epoca di raccolta delle uve:** fine Settembre per il Merlot,  
inizio di ottobre per il Cabernet Sauvignon

**Fermentazione:** in acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 25° C.

**Durata del processo di macerazione:** 20 giorni con follature  
manuali giornaliere.

**Titolo Alcolometrico:** 14%

**Affinamento:** 36 mesi in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia

### ANALISI SENSORIALE

Il colore è rubino intenso con delicate sfumature violacee. Il naso esibisce aromi di fiori di barena della laguna con ciliegia, fragola e una complessa espressione di erbe essiccate. Il palato è vivace, con note di menta e un tocco di ribes rosso. Il finale è lungo e sapido.

**Abbinamento:** ottimo con formaggi semi stagionati, carni rosse, brasati, carni alla griglia, cacciagione, paste e risotto con sughi elaborati e di terra.

**Temperatura di servizio:** 16°- 18° C