

# VENISSA

2011 **ROSSO**



## *Analisi Sensoriale*

Il vino, di colore rosso intenso con sfumature tendenti al viola, offre note olfattive di fiori di barena, affiancate da sensazioni fruttate che richiamano frutti a bacca nera - come la mora e il mirtillo -, e da espressioni più complesse di tabacco con note salmastre. Al tatto, la percezione retro-nasale è balsamica e salina. Torna poi il frutto nero, associato a note di liquirizia e di cioccolato fondente. In chiusura, il vino è morbido e cremoso, e la persistenza è lunga.

**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:** 0,90 Kg

**Epoca di raccolta delle uve:** fine Settembre

**Fermentazione:** in acciaio

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

**Durata del processo di macerazione:** 24 giorni

**Operazioni durante la macerazione:** follature manuali

**Affinamento:** 12 mesi in barriques di rovere francese di I° e II° passaggio

**Lieviti:** selezionati

**Estratto secco:** 28 grammi per litro

**Gradazione alcolica:** 14 %Vol

## **Numero di bottiglie prodotte**

4476 da 0,5 l, 188 magnum, 88 jeroboam e 36 imperiali

*Nell'ideazione di Giovanni Moretti, l'etichetta cede il posto ad una preziosa foglia di rame realizzata dall'attuale discendente dell'antica famiglia Berta Battiloro. L'applicazione è stata eseguita a mano e la bottiglia poi messa a ricottura nei forni delle vetrerie di Murano.*