

VENISSA

2016



Note di degustazione

Di colore dorato, il naso esibisce aromi di frutta gialla, camomilla e cenni di scorza di agrume essiccato. Il palato è ben strutturato, pieno e fresco con una texture vellutata. Note di miele, noce e liquirizia appaiono nel finale secco, sapido e persistente. Venissa è un grande bianco da collezione con un'eccellente longevità.

Area di Produzione: Venezia, Isola di Mazzorbo - Burano

Superficie: 1 Ha

Vitigni: Dorona

Esposizione del vigneto: est-ovest, pianeggiante

Altimetria del vigneto: variabile da 1m a -0,10 m s.l.m.

Tipo di Suolo: lagunare, limoso-sabbioso, ricco di sostanza organica

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di piante per Ha: 4000

Produzione per pianta: 1,10 Kg

Epoca di raccolta delle uve: seconda decade di Settembre

Fermentazione: in acciaio

Temperatura di fermentazione: 16/17° C.

Durata del processo di macerazione: 30 giorni

Operazioni durante la macerazione: follature manuali

Affinamento: 48 mesi in contenitori inerti

Gradazione alcolica: 13 %Vol

Numero di bottiglie prodotte

3880 da 0,5 l, 80 magnum, 40 jeroboam e 20 imperiali

Nell'ideazione di Giovanni Moretti, l'etichetta cede il posto ad una preziosa foglia d'oro 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.