

Tenuta Sant'Anna

ROSSO

VENEZIA

DOC

Il Rosso Venezia DOC è un vino tipico del territorio. Questo blend di Merlot e Cabernet crea un rosso fruttato e dai sentori speziati, ottimo per accompagnare i primi piatti di ogni giorno.

UVE	Merlot - Cabernet
RESA UVE	Circa 100 qli/ha
ORIGINE	Veneto sud-orientale, Tenuta Sant'Anna
ALTITUDINE	30 - 40 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.000 -5.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	vasche di cemento
ANNATA	2025
DATI ANALITICI	Alcool 13% vol Acidità Tot 5,4 g/l
LONGEVITÀ	3-4 anni

Terreni

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto". Il clima è generalmente temperato e umido grazie alla vicinanza del mare, ma sono presenti forti escursioni termiche dovute all'alternanza di venti freschi (Bora) e caldo-umidi (Scirocco).

Vinificazione

Dopo la diraspatura e la pigiatura la vinificazione avviene in acciaio con rimontaggi giornalieri e macerazione sulle bucce di 5-6 giorni alla temperatura di 25-28° C. Segue una fermentazione malolattica e l'affinamento in vasche di cemento.

Degustazione

Dal colore rosso intenso con riflessi purpurei, al naso il contributo dei due vitigni Merlot e Cabernet dona una bella complessità, rivelando profumi fruttati con note di spezie e peperone verde. In bocca è giovane e lungo.

Abbinamenti

Salumi e formaggi di media stagionatura, primi piatti con sughi a base di carne.

