

## VÈNIS

*Trauben: Sauvignon Blanc*



Der Vènis soll eine gebührende Anerkennung auf den venezianischen Handelsgeist aussprechen. Die üppigen Bankette der Venezianer des Settecento hoben den exotischen Geschmack der Gewürze und anderer Köstlichkeiten hervor, die aus den faszinierendsten Ländern importiert wurden und die vorzüglich zum Sauvignon blanc passten.

### TECHNISCHE DETAILS

**PRODUKTBEZEICHNUNG:** Sauvignon Venezia DOC.

**TRAUBENSORTEN:** 100% Sauvignon Blanc.

**ZUR GESCHICHTE:** Der Vènis soll eine gebührende Anerkennung auf den venezianischen Handelsgeist aussprechen. Die üppigen Bankette der Venezianer des Settecento hoben den exotischen Geschmack der Gewürze und anderer Köstlichkeiten hervor, die aus den faszinierendsten Ländern importiert wurden und die vorzüglich zum Sauvignon blanc passten.

**ANBAUGEBIET:** es liegt im Besitz Le Ronche in Fossalta di Piave. "Le Ronche" ist der Name der Gegend, in der sich diese Weinberge befinden. Es liegt 10 Km von der Adria und 50 Km von den Dolomiten entfernt.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Schwemmland, „caranto“ bezeichnet, bestehend aus weißem Lehm und Sedimentgestein aus den Dolomiten.

**KLIMA:** mildes Klima, selten Niederschläge und sommerliche Temperaturen, die eine exzellente Reifung der Trauben fördern.

**DICHTE UND ART DER REBSTÖCKE:** 6.000 - 8.400 Rebstöcke/ha, kultiviert nach "Guyot Methode".

**ALTER DER REBSTÖCKE:** 1986-2009-2021.

**WEINBERGBEARBEITUNG:** um einen optimalen Reifegrad der Trauben zu erzielen, bedient man sich nicht nur der üblichen Anbaumethoden, sondern die jungen Triebe werden auch sorgfältig gestutzt. Außerdem wird die Produktionsmenge sehr gering gehalten, um duftende, aromatische Trauben zu erzielen.

**LESE:** Anfang September bei einer gewissen Überreife, um Duft und Aroma hervorzuheben.

**WEINBEREITUNG:** weiches Pressen von den ganzen Trauben, Dekantieren des Mostes und Gärung in Edelstahlwannen bei kontrollierter Temperatur. Danach reift der Wein einige Monate lang dort auf seiner eigenen Hefe, die durch ein häufiges Mischen vom Boden gelöst wird, um die organoleptischen Eigenschaften und die Harmonie des Weins zu akzentuieren.

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:** strohgelbe Färbung, sehr aromatisch und exotisch, mit Noten von Zitrusfrüchten und Holunder, mit vollem Geschmack und guter Mineralität.

**SERVIERTEMPERATUR:** 8-10°C.

**EMPFEHLUNG:** ideal zu Spaghetti mit Venusmuscheln, gegrilltem Seebarsch, gebratenen Tintenfischen und Wildlachs. Herrlich zu allen Spargelgerichten.

**LAGERUNG:** kühl, dunkel und waagrecht lagern. Die Struktur des Weins ermöglicht die Verfeinerung während der Flaschenreifung, die auch bis zu 10 Jahren andauern kann. Optimale Qualität wird 5 Jahren nach der Weinlese erzielt.

**ALKOHOLGEHALT:** 13-13,5% vol. (abhängig vom Jahrgang).

**NENNVOLUMEN 1 FLASCHE:** 750 ml.

**FLASCHENGRÖSSE** mm (Durchmesser x Höhe): 82x300.

**GEWICHT VON FLASCHE UND KARTON** Kg (Vollgut): 1,21 Kg/Fl, 7,50 Kg/Ka.

**FLASCHEN PRO KARTON:** 6.

**KARTONS UND FLASCHEN PRO PALETTE:** 17x6 Kartons, d.h. 102 Kartons pro Palette, d.h. 612 Flaschen.

**GRÖSSE DES KARTONS** mm (L x B x H): 515x310x105.