



# ENOTRIA TELLUS



## OMBRETTA - MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

### L'ETICHETTA

Bere un'ombra a Venezia è un rito sociale, una dichiarazione di amicizia e solidarietà che si rinnova di giorno in giorno e di ora in ora.

Il termine "ombra" deriverebbe dall'usanza in voga ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, di conservare il vino all'ombra per tenerlo fresco e non farlo deteriorare. Si racconta in particolare che, tra il quattordicesimo e il quindicesimo secolo, all'ombra del campanile di piazza San Marco, vi fossero venditori ambulanti che durante la giornata spostavano i loro banchetti e le damigiane di vino da mescolare seguendo l'ombra del campanile che si spostava nella piazza con lo spostarsi del sole. OMBRETTA si ricollega proprio a questo concetto: l'ombra di rosso che rappresenta la cultura del bere vino nella nostra terra, un modo di dire che ci tramandiamo da generazioni e che fa parte delle frasi più famose del dialetto veneto. Ombretta è infatti il nome della nostra bassottina (figlia di Ombra), diventata simbolo della nostra cantina e la nostra 'hospitality manager' poiché è la prima ad accogliere le persone che arrivano. Il nome di questo vino evoca e unisce due elementi molto importanti per la nostra bassotti e l'habitat che ci circonda.

A livello grafico questo messaggio lo abbiamo rappresentato con uno scorcio della stupenda Piazza San Marco di Venezia, dove Ombretta, come l'ombretta di rosso, rimane al fresco all'ombra del campanile identificandosi con l'ombra di rosso della cantina dei papaveri gialli, Enotria Tellus.

### AREA DI PRODUZIONE

Terreni sassosi e medio impasto nei pressi del fiume Piave.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### VINIFICAZIONE

Uve selezionate di Merlot. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione di 15 giorni. Segue poi l'affinamento di 7 mesi per il 50% in tonneau di rovere americano e il 50% in acciaio. Ulteriore affinamento di un mese in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: Rosso rubino con sfumature violacee

Olfatto: Note di frutti rossi (mora, ribes nero, ciliegia), aroma fruttato, mix di spezie.

Gusto: morbido, vellutato, leggermente tannico e persistente

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C - 18°C

### SI ACCOMPAGNA

Vino adatto a tutto pasto perfetto con piatti di carne rossa, formaggi, primi piatti.



**Az. Agricola Enotria Tellus di Fabio Lucchese**

Viale della Rimembranza 6 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
T. +39 348 0826795 - info@enotriatellus.it - www.enotriatellus.it

Seguici su:

 [instagr.am/enotriatellus](https://www.instagram.com/enotriatellus)

 [fb.com/enotriatellus](https://www.facebook.com/enotriatellus)