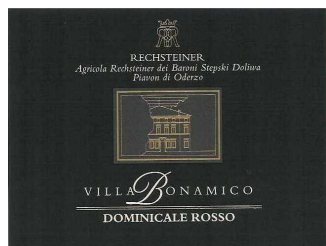




DOMINICALE ROSSO IGT VENETO "Rechsteiner"

ETICHETTA:



UVE:

Merlot (80 %) Cabernet Sauvignon (20 %)

DENOMINAZIONE:

I.G.T. Veneto

ANNATA:

2006

ZONA DI PRODUZIONE

Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo

CARATTERISTICHE DEL TERRENO:

Argilloso

SISTEMA D'ALLEVAMENTO:

GDC (5.000 piante/ ha)

RACCOLTA:

Metà/Fine settembre

VINIFICAZIONE:

Dopo 5-7 giorni di macerazione, il mosto viene lasciato fermentare per circa 7-10 giorni a una temperatura costante di 22-25 °C.

30 mesi in botte di rovere 8 mesi in bottiglia

VALORI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 13,0 %

Acidità (g/l): 5,5 g.

Residuo zuccherino: 0 g

INVECCHIAMENTO:

NOTE SENSORIALI:

Colore:

rosso rubino intenso con sfumature granata

Profumo:

intenso e complesso con accenni di frutta rossa, confettura, liquirizia, note speziate di legno e caffè

Sapore:

intenso, armonico, giustamente tannico, con un finale persistente.

CIBI CONSIGLIATI:

carni, arrostiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

19-20 °C.

ADDITIONAL INFORMATION:

Il *Dominicale Rosso* è la migliore espressione della produzione Rechsteiner; imbottigliato solo nelle annate migliori risulta essere il principale esponente della linea Villa Bonamico.

Il *Dominicale Rosso* è il frutto di un'accurata selezione di uve Merlot e Cabernet Sauvignon vinificate con la massima cura; in esso si combinano e sublimano l'armonia del Merlot – invecchiato per tre anni in botti di rovere – con il carattere più speziato di un maturo Cabernet.

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piavon di Oderzo (TV) – Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it