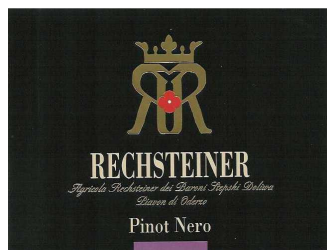




## **PINOT NERO DOC PIAVE**

### **“Rechsteiner”**

#### **ETICHETTA:**



#### **DATI ANALITICI:**

Alcolicità (% vol.): 12,5 %  
Acidità (g/l): 5,6 g.  
Residuo zuccherino: 0 g

<b>UVE:</b>	Pinot Nero
<b>DENOMINAZIONE:</b>	D.O.C. Piave
<b>ANNATA:</b>	2006
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	GDC (5.000 piante/ha)
<b>RACCOLTA:</b>	Metà Settembre
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	Dopo 5-7 giorni di macerazione, il mosto fermenta per circa 7-10 giorni a una temperatura costante compresa tra i 22 - 25 °C 8-12 mesi in botte di rovere 6 mesi in bottiglia
<b>MATURAZIONE:</b>	
<b>DESCRIZIONE VINO:</b>	
<b>Colore:</b>	rosso rubino
<b>Profumo:</b>	cenni di ciliegia, prugna, mirtillo nero
<b>Sapore:</b>	asciutto, sapido, leggermente tannico
<b>CIBI CONSIGLIATI:</b>	carni bianche e rosse, arrosti, salsiccia, formaggi stagionati
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	16 - 18 °C.

#### **ULTERIORI INFORMAZIONI:**

La varietà *Pinot Nero* è diffusa in molte località del mondo anche se il suo nome si ricollega soprattutto alla regione francese della Borgogna.

I vigneti dai quali si ottiene il Pinot Nero Doc Piave hanno un'esposizione nord-sud e sono allevati a cordone speronato; ogni pianta produce al massimo due chilogrammi d'uva.

Robert Parker così descrisse il Pinot: " [...] quando è al meglio, il Pinot Nero produce il più complesso, edonistico e elettrizzante vino del mondo [...]".

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

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