



PROSECCO FRIZZANTE "Rechsteiner"

BOTTIGLIA:



DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 11,5 %

Acidità (g/l): 7,0 g.

Residuo zuccherino: 15 g/l

UVE:	Glera
DENOMINAZIONE:	D.O.C.
ANNATA:	2009
AREA DI PRODUZIONE:	Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.500 plants/ ha)
RACCOLTA:	Inizi di Settembre
VINIFICAZIONE:	Dopo 5-7 giorni di macerazione, il mosto viene fatto fermentare per circa 7-10 giorni a una temperatura costante che va dai 22 ai 25
MATURAZIONE:	30 giorni in autoclave
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	effervescente paglierino con tonalità verdoline
Profumo:	fruttato con note di mela e di pesca
Sapore:	fresco, vivace e fruttato
CIBI CONSIGLIATI:	ideale come aperitivo accompagna egregiamente anche piatti a base di pesce e frutti di mare

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Grande protagonista dell'arte spumantistica italiana, il Prosecco è ottenuto da uve Glera ampiamente diffuse nel territorio trevigiano.

A seguito dell'enorme e incontrollata espansione degli ultimi anni, dal 2009 è entrata in vigore la nuova delibera che delimita la produzione di Prosecco DOC alle provincie Trieste, Gorizia, Udine, Pordenone, Treviso, Belluno, Vicenza e Venezia con il giusto proposito di salvaguardare un patrimonio enologico apprezzato in tutto il mondo.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) - Italia www.rechsteiner.it
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: rechsteiner@rechsteiner.it