



CARMENERE DOC PIAVE "Rechsteiner Rossi"



UVE:	Carmenère
DENOMINAZIONE:	D.O.C. Piave
ANNATA:	2015
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.500 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà Settembre
VINIFICAZIONE:	Macerazione per circa 15 giorni a temperatura controllata di 26-28° C. Fermentazione malolattica in acciaio.
MATURAZIONE:	5 Mesi in vasca d'acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato
Profumo:	note tipicamente erbacee, con un accenno di pepe, fieno e paprika
Sapore:	morbido, con un piacevole finale leggermente erbaceo

DATI ANALITICI:

Alcolicità :	13,0 %Vol
Acidità totale:	4,70 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	0,10 Gr/Lt

CIBI CONSIGLIATI: ottimo con arrostiti di carne, si abbina egregiamente anche a formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Carmenère è un'antica varietà bordolese arrivata nel Nordest italiano assieme al Cabernet Franc nell'Ottocento e subito confusa con quest'ultimo. Confusione che non riguarda i viticoltori, che hanno sempre ben distinto quest'uva, chiamata "Cabernet franc italiano", quanto dalla Legge che ne ha lungamente vietato non solo l'utilizzo per ricavare vini che ne dichiarassero il suo nome in etichetta, ma anche la coltivazione di uve così denominate.

Dopo il primo riconoscimento avvenuto nel 2006 per il Carmenère Doc Arcole, ora anche nella zona DOC Piave è possibile produrre il Carmenère.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

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