



AZIENDA AGRICOLA
RECHSTEINER
dal 1881 vini di nobile tradizione

MASCHERA BIANCA IGT VENEZIE

“Vini Maschera”



UVE:	Sauvignon, Muller-Thurgau
DENOMINAZIONE:	I.G.T. Venezia
ANNATA:	2016
AREA DI PRODUZIONE:	San Nicolò di Ponte di Piave
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.500 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà Settembre
VINIFICAZIONE:	Dopo una soffice pressatura, il mosto fermenta ad una temperatura controllata di 18-20°C
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	floreale e fruttato, con note di mela, pesca gialla e fiori d'acacia.
Sapore:	fresco, morbido, equilibrato

CIBI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, si abbina piacevolmente ad antipasti e primi piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

DATI ANALITICI:

Alcolicità :	12,5 %Vol
Acidità totale:	7,00 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	4,50 Gr/Lt

ULTERIORI INFORMAZIONI

I vini della linea *Maschera* richiamano, non solo con l'etichetta, alla città lagunare.

L'atmosfera divertente e gioiosa del Carnevale veneziano viene rievocata in questo vino fresco e fruttato che dietro la maschera nasconde un'accattivante e vivace cuvée di tre vitigni diversi.

La Maschera Bianca ha ottenuto 84 punti nella guida di Luca Maroni 2010.

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