

MASCHERA ROSA IGT VENEZIE

“Vini Maschera”



UVE:	Merlot, Raboso
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 Merlot Metà Ottobre Raboso
VINIFICAZIONE:	Breve macerazione (12-24 ore) a bassa temperatura (10-12°C) Segue soffice pressatura e fermentazione a una temperatura controllata di 17°C
MATURAZIONE:	6 mesi in acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosa cerasuolo
Profumo:	fruttato, ricorda la violetta ed i frutti di bosco
Sapore:	fresco, aromatico e vivace
CIBI CONSIGLIATI:	ideale come aperitivo, accompagna egregiamente gustosi stuzzichini e crostate di frutta.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10°C

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	11,5%Vol.
Acidità totale:	8,20 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	4,60Gr/Lt

ULTERIORI INFORMAZIONI:

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

La Maschera Rosa offre un piacere enologico fresco e fruttato in sintonia con l'atmosfera divertente e gioiosa del Carnevale veneziano ma allo stesso tempo convince anche i palati più esigenti con la sua vivacità olfattiva e gustativa.

La Maschera Rosa 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