



Baroni
von Stepski-Doliwa

MERLOT DOC VENEZIA

“Rechsteiner Rossi”



UVE:	Merlot
DENOMINAZIONE:	DOC Venezia
ANNATA:	2019
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (3.500 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà settembre
VINIFICAZIONE:	Macerazione per circa 8 giorni alla temperatura costante di 26-28°C e fermentazione malolattica in acciaio
MATURAZIONE:	10-12 mesi in botte di rovere
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosso rubino carico
Profumo:	caratteristico di frutta di bosco (more, lamponi e ribes) e prugna con lievi note speziate
Sapore:	fruttato e morbido con equilibrata sapidità

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,00 %
Acidità totale:	05,19 Gr/Lt
Glucosio e fruttosio:	00,19 Gr/Lt

CIBI CONSIGLIATI:

primi a base di carne, arrostiti saporiti,
formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18°C

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Merlot prende il suo nome da “merlo”, volatile che ama particolarmente le bacche. Da sempre è il vitigno maggiormente diffuso nell'intera zona di Bordeaux e compone i famosi vini St. Emilion e Pomerol. Anche nell'area della DOC Venezia, il Merlot ha trovato ampia diffusione grazie al clima ottimale e al terreno argilloso.

Il Merlot Rechsteiner si distingue per la coinvolgente compresenza di note tipicamente fruttate e una pregevole complessità olfattiva e gustativa raggiunta con l'affinamento in legno.

Nella nostra versione del Merlot, il classico “vitigno da massa” considerato solo per la sua resa costante e generosa, viene nobilitato in un vino dall'eleganza e dal carattere sorprendenti.

È stato selezionato per il concorso AWC Wien ricevendo il Seal of Approval.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

Via Frassenè 2, 31046 Piavon di Oderzo (TV) – Italia

sito: www.rechsteiner.it - email: rechsteiner@rechsteiner.it - tel: +39 0422 752074