



## DOMINICALE DOLCE IGT VENETO "Rechsteiner Riserve"



<b>UVE:</b>	Verduzzo Friulano, Traminer
<b>DENOMINAZIONE:</b>	I.G.T. Veneto
<b>ANNATA:</b>	2016
<b>AREA DI PRODUZIONE:</b>	S. Nicolò di Ponte di Piave
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz (4.600 piante/ha)
<b>RACCOLTA:</b>	Fine Settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Le uve raccolte a mano vengono lasciate appassire per 3 mesi nell'arieggiata cantina Seicentesca e sofficientemente pressate a gennaio dell'anno successivo Il mosto fermenta alla costante temperatura di 17°C
<b>MATURAZIONE:</b>	6 mesi in d'acciaio
<b>DESCRIZIONE VINO:</b>	<b>Colore:</b> giallo ambrato intenso <b>Profumo:</b> bouquet aromatico di frutta candita, nettarina e fiori di campo <b>Sapore:</b> morbido, vellutato, pieno e avvolgente

### DATI ANALITICI:

Alcolicità:	14 %Vol.
Acidità:	7,0 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	15,0 Gr/Lt

**CIBI CONSIGLIATI:** dessert a pasta secca e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12°C

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il termine "dominicale" ci richiama alla mente sia l'ultimo giorno della settimana, sia il vino "padronale" (dal latino "dominus").

Questa Cuvée, nata dalle migliori uve di Verduzzo Friulano e Traminer rigorosamente raccolte a mano, rappresenta la massima espressione dei nostri vigneti conseguita solo in annate particolarmente favorevoli.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

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