

## DOMINICALE ROSSO MALANOTTE DOCG "Rechsteiner Riserve"



UVE:	Raboso Piave
DENOMINAZIONE:	D.O.C.G.
ANNATA:	2015
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (3.500 piante/ha)
RACCOLTA:	Metà ottobre
VINIFICAZIONE:	Lunga macerazione sulle bucce Fermentazione malolattica in grandi botti di rovere Il 30% dell'uva ha subito un appassimento di 11 settimane su graticci
MATURAZIONE:	36 mesi in botte di rovere, 4 mesi in bottiglia
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo:	caratteristico di sottobosco, dove predominano la marasca, la mora e il mirtillo, arricchiti da note speziate di liquirizia e cacao
Sapore:	austero e sapido con una tannicità elevata ma morbida
CIBI CONSIGLIATI:	formaggi stagionati e carni, in particolare selvaggina, cacciagione, arrostiti, carne rossa alla griglia
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°C

### DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,5% Vol
Acidità totale:	5,70 Gr/Lt
Glucosio e Fruttosio:	0,50 Gr/Lt

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Per alcuni è il vino della domenica, per altri è il vino *padronale* da degustare in occasioni speciali. Per noi, il Dominicale Rosso rappresenta la massima espressione enologica ottenuta da uve di Raboso Piave parzialmente appassite e un affinamento di 3 anni in botti grandi di rovere. Persistente e pienamente appagante al palato. Vino complesso e corposo con profumi di marasca, frutti di bosco e violetta. Persistente e pienamente appagante al palato.

**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