



Baroni  
von Stepski-Doliwa

# DOMINICALE ROSSO MALANOTTE del Piave DOCG



UVE:	Raboso Piave
DENOMINAZIONE:	DOCG Malanotte del Piave
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 su bucce. Fermentazione malolattica in grandi botti di rovere. Appassimento di 11 settimane per il 30% dell'uva
MATURAZIONE:	36 mesi in botte di rovere e 4 mesi in bottiglia
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	rosso rubino intenso e riflessi violacei
Profumo:	bouquet di marasca, frutti di bosco e violetta, arricchito da note speziate di liquirizia e cacao
Sapore:	austero e sapido con tannicità elevata ma morbida
CIBI CONSIGLIATI:	carni rosse, selvaggina, brasati e formaggi particolarmente stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17-18°C

## DATI ANALITICI:

Alcolicità:	13,00 % Vol
Acidità totale:	6,17 Gr/Lt
Glucosio e fruttosio:	0,30 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 da un affinamento di 3 anni in botti grandi di rovere. In questo modo lo spirito selvaggio del Raboso (il cui nome deriva da "rabbioso") viene ingentilito dando vita ad un vino complesso e corposo con profumi di marasca, frutti di bosco e violetta.

Persistente e pienamente appagante al palato, è un vino molto longevo che esalta particolarmente i piatti di cacciagione. Nel 2019 e 2021, è stato selezionato dal concorso 5Star di Vinitaly. Nel 2020 ha ricevuto 2 bicchieri dal Gambero Rosso.

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa

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

sito: [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it) - email: [rechsteiner@rechsteiner.it](mailto:rechsteiner@rechsteiner.it) - tel: +39 0422 752074