



# PROSECCO ROSÉ DOC "Rechsteiner Spumanti"



<b>UVE:</b>	Glera (85%), Pinot Nero (15%)
<b>DENOMINAZIONE:</b>	D.O.C.
<b>ANNATA:</b>	2019 Millesimato
<b>AREA DI PRODUZIONE:</b>	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz (4.500 piante/ha)
<b>RACCOLTA:</b>	Inizio settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Dopo una soffice pressatura, il mosto viene fatto fermentare a una temperatura costante di circa 15-16° Segue una seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat)
<b>MATURAZIONE:</b>	5 settimane in vasche d'acciaio
<b>DESCRIZIONE VINO:</b>	

<b>Colore:</b>	rosso ciliegia pallido
<b>Profumo:</b>	naso elegante con note di mela, pera e di frutti rossi maturi
<b>Sapore:</b>	fresco e croccante al palato, acidità ben bilanciata, perlage persistente

<b>CIBI CONSIGLIATI:</b>	eccellente aperitivo, il Prosecco Rosé si accompagna particolarmente bene con i crostacei e con il sushi
--------------------------	--

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	8°C
---------------------------------	-----

## DATI ANALITICI:

Alcolicità:	11,5% Vol
Acidità:	6,50 Gr/Lt
Residuo zuccherino:	10,0 Gr/Lt

## ULTERIORI INFORMAZIONI:

L'area del Prosecco DOC include 9 province del nord-est Italia: 5 in Veneto (Venezia, Treviso, Belluno, Verona, Vicenza e Padova) e 4 in Friuli Venezia Giulia (Udine, Trieste, Gorizia, Pordenone). Una lunga seconda fermentazione (di minimo 60 giorni) e l'aggiunta di fino al 15% di Pinot Nero rappresentano le caratteristiche più significative determinate nel disciplinare 2020 dedicato al Prosecco Rosé.

## 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