



DOMINICALE DOLCE IGT VENETO

“Rechsteiner Riserve”



UVE:	Verduzzo Friulano, Traminer
DENOMINAZIONE:	IGT Veneto
ANNATA:	2019
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave, Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (4.600 piante/ha)
RACCOLTA:	Fine settembre
VINIFICAZIONE:	Le uve raccolte a mano vengono lasciate appassire per 3 mesi nell'arieggiata Cantina Seicentesca e sofficemente pressate a gennaio dell'anno successivo. Il mosto fermenta alla costante temperatura di 17°C
MATURAZIONE:	6 mesi in vasca d'acciaio
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	giallo ambrato intenso
Profumo:	bouquet aromatico di frutta candita, nettarina e fiori di campo
Sapore:	morbido, vellutato, pieno e avvolgente
CIBI CONSIGLIATI:	dessert a pasta secca e formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	14,00 %
Acidità totale:	7,00 Gr/Lt
Glucosio e fruttosio:	15,00 Gr/Lt

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il termine “dominicale” richiama 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. Oltre ad accompagnare egregiamente pasticceria secca e formaggi stagionati, il Dominicale Dolce eccelle anche come vino “da meditazione” fuori pasto.

Nel 2021 ha ricevuto 3 rosoni dalla guida AIS Vinetia, l'Award Rosso dal Merano Wine Festival, è stato selezionato dal Gambero Rosso e ha vinto la medaglia d'Argento al concorso internazionale Decanter.

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