



Baroni
von Stepski-Doliwa

PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC “Rechsteiner Spumanti”



UVE:	Glera
DENOMINAZIONE:	DOC
ANNATA:	2021
AREA DI PRODUZIONE:	Busco di Ponte di Piave Piavon di Oderzo
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	Argilloso
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Sylvoz (3.500 piante/ha)
RACCOLTA:	Fine agosto
VINIFICAZIONE:	Soffice pressatura e fermentazione a temperatura costante di 15-16°C
MATURAZIONE:	40 giorni in autoclave (metodo Charmat)
DESCRIZIONE VINO:	
Colore:	paglierino con tonalità verdoline
Profumo:	intenso, fine e fruttato con note di mela e sentori floreali
Sapore:	fresco, elegante con una buona persistenza aromatica
CIBI CONSIGLIATI:	ideale per accompagnare momenti da festeggiare, si abbina gradevolmente ad antipasti a base di pesce e dessert fruttati
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	4-6°C

DATI ANALITICI:

Alcolicità:	11,50 %
Acidità totale:	05,16 Gr/Lt
Residuo zuccherino:	09,40 Gr/Lt

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Grande protagonista dell'arte spumantistica italiana, il Prosecco è ottenuto da uve Glera ampiamente diffuse nel territorio trevigiano. A seguito dell'enorme e incontrollata espansione degli ultimi anni, dal 2009 è entrata in vigore una nuova delibera che delimita la produzione di Prosecco DOC alle province di: Treviso, Venezia, Vicenza, Belluno, Padova, Trieste, Gorizia, Udine e Pordenone con il proposito di salvaguardare un patrimonio enologico apprezzato in tutto il mondo.

L'uva proveniente dai nostri terreni riesce a donare a questo vino una maggiore struttura rispetto a quello prodotto nelle colline, rendendolo ancora più versatile nell'abbinamento con i piatti tipici della regione. Il Prosecco Spumante Brut ha ottenuto la medaglia di bronzo al concorso internazionale IWC '20.

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