Vigneti e Cantina
RECHSTEINER
1881

DOMINICALE DOLCE

VENETO IGT

Rechsteiner Riserve

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.

DATI ANALITICI:
Alcolicità: 13,50%
Acidità totale: attorno ai 7.00 gr/lt
Glucosio e fruttosio: attorno ai 15,00 gr/lt
Note: contiene solfiti

UVE E VIGNETI:
Uve: Verduzzo Friulano, Traminer
Denominazione: Veneto IGT
Area di produzione: Veneto, Italia
Caratteristiche del territorio: argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Raccolta delle uve: fine settembre

VINIFICAZIONE:
Le uve raccolte a mano vengono lasciate appassire per tre mesi nell'arieggiata Cantina Seicentesca e sofficemente pressate a gennaio dell'anno successivo. Il mosto fermenta alla costante temperatura di 17°C
Affinamento: 6 mesi in vasca d'acciaio

DEGUSTAZIONE:
Colore: giallo ambrato intenso
Profumo: bouquet aromatico di frutta candita, nettarina e fiori di campo
Sapore: morbido, vellutato, pieno e avvolgente

SERVIZIO:
Abbinamenti: dessert a pasta secca e formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 10-12°C

FORMATO:
500 ml

Cantina Rechsteiner è certificata:

VIVA LA SOSTENIBILITÀ
MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA SICUREZZA ENERGETICA
ORGANIZZAZIONE CERTIFICATA

Baroni von Stepski-Doliwa
RECHSTEINER
1881

Rechsteiner di Florian von Stepski-Doliwa
Offices and production headquartes: Via Frassenè, 2 - 31046 Oderzo (TV) ITALIA
Tel. +39 0422 752074 - E-Mail: rechsteiner@rechsteiner.it