Vigneti e Cantina
RECHSTEINER
1881

MANZONI BIANCO
VENEZIA DOC

Rechsteiner Bianchi

Creato negli anni Trenta da Luigi Manzoni, illustre Preside della Scuola Enologica di Conegliano, con la volontà di combinare l'aromaticità del Riesling con l'eleganza del Pinot Bianco. Il numero 6.0.13 fa riferimento all'esatta posizione nel vigneto dove l'incrocio ha dato il migliore risultato, ovvero nella tredicesima posizione del sesto filare. Il nostro Manzoni Bianco presenta riflessi dorati e note di nettarina, pera e fiori d'acacia. Morbido e vellutato con accentuata mineralità al palato, si sposa egregiamente a piatti a base di asparagi e funghi.

DATI ANALITICI:
Alcolicità: 13,50%
Acidità totale: attorno ai 5,60 gr/lt
Glucosio e fruttosio: attorno ai 0,70 gr/lt
Note: contiene solfiti

UVE E VIGNETI:
Uve: Incrocio Manzoni 6.0.13
Denominazione: Venezia DOC
Area di produzione: Veneto, Italia
Caratteristiche del territorio: argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Raccolta delle uve: fine agosto/inizio settembre

VINIFICAZIONE:
Dopo una soffice pressatura, il mosto fermenta in acciaio a una costante temperatura compresa tra i 17-18°C.
Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio

DEGUSTAZIONE:
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo: bouquet aromatico con classiche note di nettarina, pera e fiori d'acacia
Sapore: morbido, vellutato, di ottima struttura e buona acidità e mineralità

SERVIZIO:
Abbinamenti: risotti con asparagi, erbette di primavera o a base di pesce, secondi di pesce o a base di funghi. Ideale con asparagi e uova.
Temperatura di servizio: 10-12°C

FORMATO:
750 ml

Cantina Rechsteiner è certificata:

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

Valori nutrizionali e Ingredienti:

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