Vigneti e Cantina
RECHSTEINER
1881

PINOT NERO
VENEZIA DOC

Rechsteiner Rossi

Pinot Nero è il vitigno capostipite della nobile famiglia dei Pinot e la sua scoperta risale a quasi 2000 anni fa. La sua presenza in Borgogna è citata già nel IV secolo d.C. (si chiamava "Morillon Noir"). Vitigno estremamente versatile, contribuisce a dar vita a grandi Champagne, a rosati fruttati e a vini rossi di spessore. Sui nostri terreni, dopo un invecchiamento di 12 mesi in botti di rovere, si esprime con intense note di ciliegia e un palato armonico lievemente tannico.

DATI ANALITICI:
Alcolicità: 13,00%
Acidità totale: attorno ai 5,00 gr/lt
Glucosio e fruttosio: attorno ai 0,40 gr/lt
Note: Contiene solfiti

UVE E VIGNETI:
Uve: Pinot Nero
Denominazione: Venezia DOC
Area di produzione: Veneto, Italia
Caratteristiche del territorio: argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Raccolta delle uve: inizio settembre

VINIFICAZIONE:
Macerazione per circa 15 giorni e fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento: 12 mesi in botte di rovere

DEGUSTAZIONE:
Colore: rosso rubino
Profumo: cenni di ciliegia e mirtillo nero
Sapore: asciutto, sapido e leggermente tannico

SERVIZIO:
Abbinamenti: perfetto con l'agnello, le carni bianche e rosse, arrosti e formaggi stagionati e piatti che evocano sentori di bosco come quelli a base di tartufo e funghi.
Temperatura di servizio: 16-18°C

FORMATO:
750 ml

Cantina Rechsteiner è 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