Vigneti e Cantina
RECHSTEINER
1881

SPUMANTE PROSECCO DOC
TREVISO MILLESIMATO BRUT

Rechsteiner Spumanti

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.

DATI ANALITICI:
Alcolicità: 11,50%
Acidità totale: attorno ai 6,50 gr/lt
Glucosio e fruttosio: attorno agli 8,50 gr/lt
Note: contiene solfiti

UVE E VIGNETI:
Uve: Glera
Denominazione: Prosecco DOC Treviso
Area di produzione: Veneto, Italia
Caratteristiche del territorio: argilloso
Sistema di allevamento: Sylvoz
Raccolta delle uve: metà settembre

VINIFICAZIONE:
Alla pressatura soffice di uve intere, segue la fermentazione ad opera dei lieviti a temperatura costante di 15-16°C; la presa di spuma avviene secondo il metodo Charmat, con rifermentazione per 40 giorni in autoclave.

DEGUSTAZIONE:
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

SERVIZIO:
Abbinamenti: ideale per accompagnare momenti da festeggiare, si abbina gradevolmente ad antipasti a base di pesce e dessert fruttati
Temperatura di servizio: 6-8°C

FORMATO:
750 ml

ALTRI FORMATI DISPONIBILI:
375 ml e 1.5 l

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