



„Piękno dobrego wina wynika z naszej odpowiedzialności społecznej i szacunku wobec natury” podkreśla Florian von Stepski-Doliwa, właściciel winnicy.

Winnica Rechsteiner – tradycja z polskim akcentem

W 1881 roku Friedrich Rechsteiner, pełniący wówczas funkcję niemieckiego honorowego konsula w Wenecji, zakupił historyczną posiadłość w Piavon di Oderzo – w miejscu, gdzie znajdowała się XVII-wieczna willa oraz, służąca niegdyś jako magazyn dla okolicznej rezydencji. Od momentu zakupu majątek nieprzerwanie pozostaje w rękach potomków Rechsteinerów. Dziś zarządzany jest przez barona Floriana von Stepski-Doliwę – bezpośredniego potomka rodu, a dokładniej prawnuka siostrzenicy Friedericha Rechsteinerów, która poślubiła przedstawiciela arystokratycznego rodu von Stepski-Doliwa. Baron Florian łączy niemiecko-włoskie dziedzictwo z polskimi korzeniami – jego matka pochodziła z polskiej rodziny szlacheckiej, co sprawia, że dzisiejsze wina Rechsteiner noszą ślad wielokulturowej historii rodziny i miejsca.

Pod jego kierownictwem winnica Rechsteiner działa jako certyfikowana ekologicznie posiadłość, stosująca protocol VIVA – co oznacza ograniczone interwencje w winnicy, minimalne użycie nawozów i zachowanie lokalnego terroir. Winnica znajduje się na ponad 50 hektarach własnych upraw między Piavon di Oderzo a Ponte di Piave – na glebach wapienno-gliniastych sprzyjających zarówno winom białym, jak i czerwonym. Sama siedziba to malowniczy kompleks składający się z willi, XIX-wiecznego parku pełnego zabytkowych drzew i stawów, starej lodowni oraz hali degustacyjnej i sal koncertowych – dziś wykorzystywanych do wydarzeń kulturalnych i eventów.

Winiarnia prowadzi w pełni zrównoważoną produkcję – wyłącznie z winogron z własnych upraw, stosując niskointerwencyjne metody winifikacji. Polska duma na włoskiej ziemi. Choć Rechsteiner jest dumnie zakorzeniony we włoskiej tradycji, jego polskie powiązania są dla konsumentów nad Wisłą miłym zaskoczeniem. To także świetny przykład tego, jak historia i pasja mogą przenikać się ponad granicami i tworzyć coś naprawdę wyjątkowego.

Zachęcamy do spróbowania Prosecco Brut od Rechsteinerów – bo nie każde prosecco ma tak szlachetny rodowód.

Salute!

WŁOCHY



Prosecco Brut

Producent	Rechsteiner
Szczep	glera
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	jabłko, grapefruit, brzoskwinia
Food pairing	  

Eleganckie Prosecco Spumante Brut, świeże i rześkie, o delikatnym aromacie nektarynek. W smaku wyraźnie wyczuwalne nuty jabłek, różowego grapefruita oraz brzoskwiń. Doskonale sprawdzi się podczas celebrowania uroczystych momentów, w roli aperitif na weselu, czy jako baza drinków. Wino ekologiczne, z winogron uprawianych metodą zrównoważonego rolnictwa.



Prosecco Rose


Producent	Rechsteiner
Szczep	pinot noir, glera
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	jabłka, gruszki, truskawki, porzeczki
Food pairing	  

Delikatnie musujące, blad różowe prosecco powstałe na bazie szlachetnej glera i sławnego pinot noir we włoskiej odstonie. Już przy pierwszym kontakcie wyczuwamy aromaty białych owoców, szczególnie jabłek i gruszek. W ustach dodatkowo pojawiają się akcenty dojrzałych czerwonych owoców takich jak truskawki czy porzeczki. Rześkie, świeże, o przyjemnej kwasowości i owocowym bukietie doskonale sprawdzi się w upalne, letnie dni.



WŁOCHY

Pinot Grigio

Producent	Rechsteiner
Szczep	pinot grigio
Słodycz	● ● ●
Kwasowość	● ● ●
Taniny	● ● ●
Aromaty	cytrusy, jabłko, gruszka
Food pairing	  

Lekkie i rześkie białe wino, stworzone z jednego z najbardziej popularnych szczepów we Włoszech, w małej winnicy Floriana Stepskiego-Doliwy – barona o polskich korzeniach. Łagodne i delikatnie wytrawne, w aromatach i smaku przywołujące na myśl gruszki i soczyste jabłka. Wino jest ekologiczne, z winogron uprawianych metodą zrównoważonego rolnictwa. Doskonałe jako uniwersalne wino na wesele.



Rechsteiner

