



MASO LIZZONE 2020

CABERNET SAUVIGNON TRENINO SUPERIORE DOC



PREISE



Naturraum, Rebsorte und der Mensch haben im gleichen Ausmaß zur Produktion dieses Weines beigetragen.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Jahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühjahr als üblich. Die höheren Temperaturen ermöglichten einen schnelleren Fortschritt bei der vegetativen Erholung. Die Erntezeit hingegen war durch reichliche Niederschläge und hohe Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet und erforderte zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die von den Mitgliedern und Technikern geleistete Arbeit führte zu gesunden, gut gereiften Trauben.

Herkunftsgebiet Ein einziger Weinberg in einem warmen, nach Südosten ausgerichteten Gebiet, wo die Trauben eine optimale Reife erreichen.

Verwendete Rebsorte 100% Cabernet Sauvignon.

Bodenart Vorwiegend Skelettböden mittlerer Dichte, mit einem hohen Lehmanteil und zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 65 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Ernte erfolgte durch sorgfältige manuelle Auswahl in kleinen Behältern am 9. Oktober.

Vinifikation Die Trauben wurden in 200 kg schweren Kisten schnell in die Kellerei transportiert, wo sie sofort entrappt und die ganzen Beeren zur alkoholischen Gärung in einen speziellen Stahltank gegeben wurden. Die alkoholische Gärung erfolgte bei einer Temperatur von etwa 25 °C mit einer Mazeration auf den Schalen für etwa zwei Wochen in einem Edeltank.

Reifung Ab 14. Januar 2021 wurde der Wein nach der malolaktischen Gärung und einigen Umfüllungen in Barriques und Tonneaux aus überwiegend französischer und neuer Eiche ausgebaut. Am 10. Januar 2022, nach einem Jahr der Reifung, wurde der Wein verschnitten. Der Wein wurde am 25. Februar 2022 abgefüllt, wobei 3.228 Flaschen zu 0,75 l und 30 Magnumflaschen produziert wurden. Nach der Abfüllung wird der Wein 18 Monate in der Flasche reifen.



MASO LIZZONE 2020

CABERNET SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC

SENSORIK

Farbe Der Wein zeigt sich in einer intensiv rubinroten Farbe und von guter Konsistenz.

Geruch In der Nase bietet er ein intensives und feines Zusammenspiel von Duftnuancen zum Ausdruck: zuerst würzige reife Noten von roten Früchten, anschließend elegante Nuancen von Vanille, Kakaobutter, Schokolade und Kaffee und schließlich eine ausgeprägte mineralische Note.

Geschmack Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv, ausgewogen und harmonisch mit geschmeidigen und harten Komponenten. Er zeichnet sich durch Persistenz aus, mit der er seine Aromen freigibt vor allem die der mineralische Note.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 14,05% vol

Zucker 0,4 g/l

Gesamtsäure 5,60 g/l

pH-Wert 3,72

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Erste Gänge mit Fleischsaucen oder Wildsauce.
- Verarbeitetes Fleisch oder Federwild.
- Lammkarree mit Kräutern.
- Truthahn mit Drena-Kastanienfülle.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18–20 °C in weiten Gläsern.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre.

PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche www.agririva.it/DE/preise.php oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Art Bordeaux-Flasche

Karton (0,75 l) 6 Flaschen • Gewicht 8,65 kg

Kartonmaße (0,75 l) Länge 32,5 cm • Höhe 17 cm • Breite 24,5 cm

Palettierung (0,75 l) 88 Kartons • Gewicht 780 kg • Höhe 147 cm