



# MASO LIZZONE 2021

## CABERNET SAUVIGNON TRENINO SUPERIORE DOC



PREISE



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

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeführten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

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

**Verwendete Rebsorte** 97,5% Cabernet Sauvignon und 2,5% Cabernet Franc.

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

**Erziehungssystem** Guyot.

**Produktion** 40 Zentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Die Ernte erfolgte durch sorgfältige manuelle Auswahl in kleinen Behältern am 8. 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 ca. 25 °C mit einer Maischestandzeit von fast 20 Tagen.

**Reifung** Ab 17. Januar 2022 wurde der Wein nach der malolaktischen Gärung und einigen Umfüllungen in Barriques und Tonneaux aus überwiegend französischer und neuer Eiche ausgebaut. Am 9. Januar 2023, nach



# MASO LIZZONE 2021

## CABERNET SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC

einem Jahr der Reifung, wurde der Wein verschnitten. Der Wein wurde am 24. Februar 2023 abgefüllt, wobei 3.900 Flaschen zu 0,75 l und 30 Magnumflaschen produziert wurden. Nach der Abfüllung wird der Wein 18 Monate in der Flasche reifen.

### 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** 13,50% vol.

**Zucker** 0,3 g/l

**Gesamtsäure** 6,14 g/l

**pH-Wert** 3,32

**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](http://www.agririva.it/DE/preise.php) oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.