



CRÉA 2022

MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC



PREISE



Créa ist einer der repräsentativsten Weine des Weinguts und wurde mit den besten Trauben aus den für den Anbau der Merlot-Rebe am besten geeigneten Weinbergen vinifiziert.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen. Ein Jahrgang großer Erwartungen für Rotweine.

Herkunftsgebiet Vorzeitige Gebiete, wo die Trauben am besten reifen: Bolognano und die Hänge des Monte Brione. Es handelt sich vorwiegend um Südlagen mit vielen Lichtstunden und optimalen mikroklimatischen Bedingungen.

Verwendete Rebsorte Merlot mit 4% Cabernet Franc.

Bodenart Schwere Böden von mittlerer Dichte, mit hohem Tongehalt und zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 70 Doppelzentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden am 21. September von Hand geerntet, wobei die nicht perfekt reifen Trauben aussortiert wurden: Die unbeschädigten Trauben wurden in kleine Behälter gefüllt und schnell in den Keller transportiert.

Vinifikation Die Trauben wurden sofort entrappt. Die alkoholische Gärung erfolgte in speziellen Stahltanks bei einer Temperatur von etwa 23 °C mit Mazeration auf den Schalen für ein paar Wochen.



CRÉA 2022

MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC

Reifung Anfang 2023, am Ende der malolaktischen Gärung und nach ein paar Abstichen, wurde der Wein in vorwiegend französische Eichenbarriques und Tonneaux zur Reifung gelegt. Der Wein wurde Ende 2023 assembliert und am 1. Februar 2024 abgefüllt, wobei 3.900 Flaschen à 0,75 Liter, 43 Magnum und einige Flaschen in größeren Formaten produziert wurden. Der Abfüllung folgen mindestens 18 Monate Flaschenreifung.

SENSORIK

Farbe Rubinroter Wein kompakt und konsistent.

Geruch In der Nase enthüllt er eine faszinierende und elegante Mischung duftender Nuancen, die von Anklängen an Beeren (Himbeere, Heidelbeere, Brombeere) und Pflaume, Kakao und Lakritze, typisch für den Merlot, bis hin zu anderen würzigeren Nuancen, Gewürznelke, Pfeffer, Menthol und Vanille reichen, die durch die Reifung im Holz bereichert werden.

Geschmack Der Geschmack erreicht den Gaumen mit Autorität und Fülle und betont die Ausgewogenheit zwischen den Tanninen, die die Struktur verleihen, ohne die große Eleganz zu stören, die schöne Weichheit, die angenehme frische Ader, die sie durchzieht, und die Beständigkeit der Aromen und Geschmacksrichtungen. Evolutionär, aber auch in der Unmittelbarkeit großartig.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,5% vol.

Zucker 0,3 g/l

Gesamttrockenextrakt 29,4 g/l

Gesamtsäure 5,5 g/l

pH-Wert 3,5

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Gebratene und geschmorte rote Fleischsorten.
- Wildgerichte.
- Hartkäse.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in weiten Gläsern.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

LAGERFÄHIGKEIT

10 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.

PFLICHTANGABEN

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l



8 025966 000316

1,5 l



8 025966 420763

3 l



8 025966 402769

5 l



8 025966 402783