



# LORÉ 2022

## CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ



PREISE



*Loré wurde aus den besten Trauben gekeltert, die von Weinlagen stammen, die für den Anbau von Chardonnay geradezu prädestiniert sind. Ergänzt wird der Wein durch einen kleinen Anteil der Rebsorte Manzoni Bianco.*

### 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.

**Herkunftsgebiet** Loré befindet sich in der Ortschaft Piazza, in der Gemeinde Tenno, auf einer Seehöhe von rund 250 m ü. d. M., Süd-Ost-Lage mit einem sehr weiten orographischen Horizont, wodurch viele Lichtstunden am Tag einfallen können.

**Verwendete Rebsorte** Chardonnay (85%) und Manzoni Bianco (15%), wie dies in der Produktspezifikation zugelassen ist.

**Bodenart** Mittlere Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalkstein tendierend.

**Erziehungssystem** Einfache Trentiner Pergola.

**Produktion** Circa 85 Zentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sie erfolgte am 26. August mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in den Keller.

**Vinifikation** Die in kleinen Behältern angelieferten Trauben wurden entrappt und auf etwa 10 °C abgekühlt. Es folgten eine 4-5-stündige Mazeration vor der Gärung



# LORÉ 2022

## CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ

in der Presse in Kontakt mit den Schalen, eine sanfte Pressung und eine statische Dekantierung. Die alkoholische Gärung erfolgte zunächst in Stahlbehältern und dann in Barriques und Tonneaux für etwa 2 Wochen bei einer Temperatur von etwa 17 °C.

**Reifung** Am Ende der alkoholischen Gärung wurden die Barriques und Tonneaux befüllt, ohne weitere Umfüllungen durchzuführen. Durch regelmäßige Batonnage wurde der Gärtrub in der Schwebelage gehalten, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Der Wein wurde einer teilweisen malolaktischen Gärung unterzogen und im Juli 2023 verschnitten. 5.712 Flaschen wurden am 3. August in Flaschen abgefüllt. Nach der Abfüllung folgte eine angemessene Reifezeit in der Flasche vor der Freigabe.

### SENSORIK

**Farbe** Die Farbe des Weines ist strohgelb und erhellt das Glas beim Einschenken

**Geruch** In der Nase zeigt er explosionsartig herrlich elegante und persistente Aromen, mit Nuancen, die von Golden Delicious über exotisches Obst bis hin zur Frühlingsblüte der Akazie und Holznoten des Fasses reichen, die an Vanille und Haselnüsse erinnern.

**Geschmack** Am Gaumen reich und tiefgründig, schmeichelt er dem Gaumen mit großer Intensität und schöner Struktur. Präsentiert sich samtig frisch mit einer schönen mineralischen Note.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 13,55% vol.

**Zucker** 2,2 g/l

**Gesamtsäure** 5,33 g/l

**pH-Wert** 3,33

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Erster und zweiter Gang auf der Basis von Fisch (Meer und Süßwasser) oder Schalentieren
- Ravioli mit Sahne und Schinken
- Gemüselasagne
- Champignons mit Béchamelsauce

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 10–12 °C servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

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

### LAGERFÄHIGKEIT

5 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.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,34 kg)

**Art** Burgunderflasche

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 8,51 kg

**Kartonmaße** Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm

**Palettierung** 88 Kartons • Gewicht 700 kg • Höhe 154 cm