



# CRÉA 2022

## MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC



PREMI



*Uno dei vini più rappresentativi della cantina, Créa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati per la coltivazione del vitigno Merlot.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** L'annata 2022 si è contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Il caldo ha fatto maturare in modo ottimale le uve rosse e, fortunatamente, la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguato alla mancanza di acqua. La vendemmia è stata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, perfettamente mature. Un'annata di grande aspettativa per i vini rossi.

**Zona di provenienza** Zone più precoci per permettere la migliore maturazione delle uve: in particolare le pendici del Monte Brione. Si tratta di zone esposte prevalentemente a sud che godono di numerose ore di luce e di condizioni microclimatiche ottimali.

**Varietà di uva utilizzata** Merlot con il 4% di Cabernet Franc.

**Tipologia del terreno** Terreni pesanti, di medio impasto, caratterizzati però da un alto contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

**Forma di allevamento** Guyot.

**Produzione** 70 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** La vendemmia manuale delle uve si è svolta il 21 settembre selezionando i grappoli ed escludendo quelli non perfettamente maturi: l'uva integra è stata posta in piccoli recipienti e trasportata velocemente in cantina.

**Vinificazione** L'uva è stata subito diraspata. La fermentazione alcolica è avvenuta in appositi vinificatori in acciaio a una temperatura intorno ai 23 °C con macerazione sulle bucce per un paio di settimane.



# CRÉA 2022

## MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC

**Affinamento** A inizio 2023, al termine della fermentazione malolattica e dopo un paio di travasi, il vino è stato posto in barrique e tonneau in rovere prevalentemente francese per l'affinamento. Il vino è stato assemblato a fine 2023 e imbottigliato il 1° febbraio 2024, producendo 3.900 bottiglie da 0,75 litri, 43 magnum e qualche bottiglia di formato più grande. All'imbottigliamento seguiranno almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Vino di colore rosso rubino compatto e consistente.

**Olfatto** Rivela al naso un affascinante ed elegante intreccio di sfumature odorose, che variano da sentori di frutti di bosco (lampone, mirtillo, mora) e prugna, di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati, di chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia, arricchiti dalla maturazione in legno.

**Gusto** Il gusto giunge al palato con autorità e pienezza, e sottolinea l'equilibrio fra i tannini, che ne danno la struttura senza disturbarne la grande eleganza, la bella morbidezza, la piacevole vena fresca, che lo attraversa, e la persistenza degli aromi e dei sapori. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,5% vol.

**Zuccheri** 0,3 g/l

**Estratto secco totale** 29,4 g/l

**Acidità totale** 5,5 g/l

**pH** 3,5

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Arrosti e brasati di carni rosse.
- Piatti di selvaggina.
- Formaggi a pasta dura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in bicchieri ampi.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

10 anni.

### PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina [www.agririva.it/premi.php](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

### INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000316

1,5 l



8 025966 420763

3 l



8 025966 402769

5 l



8 025966 402783