



GÈRE 2022

ROSSO TRENTO SUPERIORE DOC



PREMI



Gère è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione dei vitigni Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon.

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** L'annata 2022 si è contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già 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, integre e mature. Annata di grande aspettativa per i vini rossi.

**Zona di provenienza** Sulle pendici del Monte Brione, esposizione a sud-ovest, numerose ore di luce a disposizione e un ottimale microclima grazie alla vicinanza del lago e al soffio rinfrescante dell'Ora del Garda, da Varone e da Ceniga.

**Varietà di uva utilizzata** 95% Cabernet Franc, 4% Merlot e 1% Cabernet Sauvignon.

**Tipologia del terreno** Franco-argilloso.

**Forma di allevamento** Guyot.

**Produzione** 60-70 quintali di uva a ettaro.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** La raccolta si è svolta il 23 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve.

**Vinificazione** L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina in cassoni da 200 kg circa, è stata subito diraspatà e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio vinificatore in acciaio inox per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è durata un paio di settimane a una temperatura controllata a circa 24 °C con macerazione con le bucce.

**Affinamento** Al termine della fermentazione malolattica, dopo un primo travaso, il vino è stato affinato per circa



# GÈRE 2022

## ROSSO TRENTO SUPERIORE DOC

un anno: una parte in serbatoi di acciaio inox e una parte in barriques e tonneaux di legno di rovere. A fine 2023, dopo un anno di affinamento, il vino è stato assemblato. L'imbottigliamento è avvenuto il 2 febbraio 2024, producendo 2.964 bottiglie da 0,75 l e qualche bottiglia di formato più grande.

All'imbottigliamento seguirà un lungo periodo di affinamento in bottiglia (24 mesi).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Il vino si presenta con uno splendido colore rosso rubino.

**Olfatto** A seguito di una breve ossigenazione offre al naso un profumo di grande personalità e complessità, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Le peculiarità dei tre vitigni sono ottimamente integrate e offrono un profumo ampio, persistente e di notevole eleganza, con note che spaziano dal fruttato (amarena, more mature), allo speziato (pepe nero, cacao, liquirizia) fino al floreale.

**Gusto** Al palato trasmette subito una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie alla fitta trama di tannini morbidi, e si rivela poi particolarmente rotondo, vellutato e lungo, sfumando nel finale con una ricca persistenza di saperi e aromi.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 14% vol.

**Zuccheri** 0,4 g/l

**Estratto secco** 29,6 g/l

**Acidità totale** 4,90 g/l

**pH** 3,69

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pasta con ragù di selvaggina (cinghiale).
- Anatra al forno.
- Spezzatino di cinghiale e polenta.

### 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

15 anni e oltre.

### 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, seguì 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 000507

3 l  
8 025966 403162

5 l  
8 025966 403179