



# LORÉ 2022

## CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ



PREMI



*Loré è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione del vitigno Chardonnay con l'aggiunta di una piccola percentuale di uve Manzoni Bianco.*

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Andamento stagionale** Annata 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. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

**Zona di provenienza** La Vigna Loré si trova in località Piazze, comune di Tenno, ad un'altezza di circa 250 m s.l.m; esposta a sud-est ha un orizzonte orografico molto ampio che permette di godere di molte ore di luce al giorno.

**Varietà di uva utilizzata** Chardonnay (85%) e Manzoni Bianco (15%), come permesso dal disciplinare di produzione.

**Tipologia del terreno** Medio impasto con alto contenuto in argilla, tendente al calcareo.

**Forma di allevamento** Pergola trentina semplice.

**Produzione** Circa 85 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Si è svolta il 26 agosto con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

**Vinificazione** L'uva, conferita in piccoli contenitori, è stata diraspata e raffreddata a circa 10 °C. Ne è seguita una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore, una pressatura soffice e una



# LORÉ 2022

## CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ

decantazione statica. La fermentazione alcolica è avvenuta inizialmente in acciaio e poi in barriques e tonneaux per la durata di circa 2 settimane a temperatura intorno ai 17 °C.

**Affinamento** Al termine della fermentazione alcolica è stata eseguita la colmatatura di barriques e dei tonneaux senza alcun travaso; periodici batonnage hanno consentito di mantenere in sospensione le fecce di fermentazione allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. Il vino ha compiuto una parziale fermentazione malolattica ed è stato assemblato a luglio 2023 e il 3 agosto ne sono state imbottigliate 5.712 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Il colore del vino è giallo paglierino ed illumina il bicchiere in cui viene versato.

**Olfatto** Si presenta all'olfatto con un'esplosione di profumi di splendida eleganza e persistenza, con sfumature che vanno dalla mela Golden alla frutta esotica, fino alla fioritura primaverile dell'acacia e note legate al passaggio in legno di vaniglia e di nocciola.

**Gusto** In bocca è ricco e profondo, avvolge il palato con grande intensità e buona struttura si presenta in modo vellutato, alimentando freschezza e una ricca vena minerale.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 13,50% vol.

**Zuccheri** 2,2 g/l

**Acidità totale** 5,33 g/l

**pH** 3,33

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Primi e secondi piatti a base di pesce (di mare e d'acqua dolce) o di crostacei
- Ravioli panna e prosciutto
- Lasagne di verdure
- Funghi con besciamella

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10–12 °C.

### 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

5 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.

### PALETTIZZAZIONE

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

**Tipo bottiglia** Borgognotta

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 8,51 kg

**Misure cartone** Larghezza 30,5 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25,5 cm

**Palettizzazione** 88 cartoni • Peso 700 kg • Altezza 154 cm