



LORÉ 2023

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 4 settembre 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 di qualche ora, una pressatura soffice e una



LORÉ 2023

CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ

decantazione statica. La fermentazione alcolica è avvenuta inizialmente in acciaio e poi in barriques e tonneaux di legno di rovere per la durata di una decina di giorni a temperatura intorno ai 17 °C.

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica è stata eseguita la colmataura 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. Una parte del vino ha svolto la fermentazione malolattica. A fine maggio il vino è stato assemblato a luglio 2023 in tutte le sue componenti e il 18 luglio 2024 ne sono state imbottigliate 4.610 bottiglie. All'imbottigliamento è seguito un congruo periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Il colore del vino è giallo paglierino e 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 0,5 g/l

Acidità totale 5,47 g/l

pH 3,50

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 12-14 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Non meno di 5 anni.

PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina 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

