LORÉ 2024
CHARDONNAY TRENTINO DOC · VIGNA LORÉ

PREMI

Loré è stato vinificato con le uve provenienti dall'omonima vigna, particolarmente vocata alla coltivazione dello Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

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 60 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta l'8 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

LORÉ 2024
CHARDONNAY TRENTINO DOC · VIGNA LORÉ

Vinificazione L'uva 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 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 colmatura 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 maggio 2025 il vino è stato assemblato in tutte le sue componenti, a luglio dello stesso anno ne sono state prodotte 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 5,19 g/l
pH 3,44
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
8 025966 000309

CANTINA DI RIVA
ITALIA