

BREZZA RIVA BRUT

TRENTO DOC – SCHAUMWEIN



MERKMALE DES WEINGARTENS

Anbaugebiet Hügelland in mittlerer-höherer Lage, in den besten Anbaugebieten für die Schaumweinerzeugung.

Verwendete Rebsorte 100% Chardonnay.

Erziehungssystem Trentiner Pergola in den älteren Weingärten und Guyot in den jüngeren Weingärten.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet im August und September statt. Es werden nur reife und gesunde Trauben ausgewählt, die händisch in Kisten geerntet werden.

Grundwein Die Trauben, die unversehrt in den Keller kommen, werden sofort gerebelt und gequetscht. Es folgt eine sanfte Pressung, bei der jeder Kontakt mit der Luft weitestgehend reduziert wird. Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur zwischen 16 °C und 18 °C durchgeführt. Am Ende der Gärung erhält man den Grundwein, der abgekühlt und von den groben Hefen getrennt wird.

Schaumweinherstellung Der Grundwein wird mittels traditioneller Flaschengärung streng nach der klassischen Methode Trento DOC verarbeitet. Die Schaumbildung in der Flasche erfolgt im nächsten Frühjahr nach der Lese und die folgende Reifung auf den Hefen dauert bis zu 36 Monaten.

SENSORIK

Perlage Sehr fein, mit sehr weißem Schaum.

Farbe Strohgelb mit grünlichen Nuancen.

Geruch Fruchtig, typisch, mit angenehmen Hefeakzenten.

Geschmack Voll, angenehm frisch, ausgewogen und von großer Persistenz.

BREZZA RIVA BRUT

TRENTO DOC – SCHAUMWEIN

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12.5% Vol.

Gesamtsäure Von 6 bis 6,5 g/l.

pH-Wert Ca. 3,20.

Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Aperitif
- Risotto
- Gedünsteter Fisch, in der Folie oder gegrillt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 8 °C servieren und innerhalb von einem Jahr ab dem Degorgierdatum verbrauchen.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,6 kg)

Art Champagnerflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 10,4 kg

Kartonmaße Länge 34 cm • Höhe 18 cm • Breite 25 cm

Palettierung 80 Kartons • Gewicht 852 kg • Höhe 160 cm