

BREZZA RIVA BRUT TRENTODOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Collocazione dei vigneti Medio-alta collina, nelle migliori zone per la produzione di spumante.

Varietà di uva utilizzata 100% Chardonnay.

Forma di allevamento Pergola trentina per i vigneti più vecchi e Guyot per i più giovani.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge tra agosto e settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani, che vengono raccolti manualmente in cassette.

Vinificazione base Le uve, conferite integre alla cantina, vengono immediatamente diraspate e pigiate. Segue una pressatura soffice cercando di ridurre al minimo ogni possibile contatto con l'aria. La fermentazione alcolica dura circa sette giorni ed è svolta a temperatura controllata compresa fra 16 e 18 °C. Al termine della fermentazione si ottiene il vino base che viene raffreddato e separato dalle fecce più grossolane.

Spumantizzazione Il vino base viene lavorato tramite la tradizionale rifermentazione in bottiglia, seguendo scrupolosamente il metodo classico Trento DOC. La presa di spuma in bottiglia si effettua nella primavera successiva alla vendemmia e la successiva maturazione sui lieviti dura fino a 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage Molto fine, con schiuma bianchissima.

Vista Giallo paglierino con sfumature verdoline.

Olfatto Profumo fruttato, tipico, con piacevole sentore di lievito.

Gusto Pieno, piacevolmente fresco, equilibrato e di grande persistenza.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,5% vol.

Acidità totale da 6 a 6,5 g/l.

pH intorno a 3,20.

Contiene solfiti.

BREZZA RIVA BRUT

TRENTODOC

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivi e antipasti
- Risotti
- Pietanze a base di pesce al vapore, al cartoccio o alla griglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 8 °C. Consumare entro un anno dalla data di sboccatura.

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.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,6 kg)

Tipo bottiglia Sciampagnotta

Cartone 6 bottiglie • Peso 10,4 kg

Misure cartone Larghezza 34 cm • Altezza 18 cm •
Profondità 25 cm

Palettizzazione 80 cartoni • Peso 852 kg • Altezza 160
cm