



# BREZZA RIVA BRUT SPUMANTE 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 SPUMANTE 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** Champagnotta

**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