

BREZZA RIVA BRUT

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

Brezza Riva ist dem Namen und dem Inhalt nach dem Wind des Sees gewidmet. Seine sanfte Berührung verleiht Vitalität, seine scharfe Frische macht Freude, seine Annehmlichkeit verbreitet gute Laune.



MERKMALE DES WEINGARTENS

Anbauebiet Überwiegend Alto Garda, in den bestgeeigneten Lagen für die Schaumweinproduktion. Die Weinberge werden jedes Jahr entsprechend dem saisonalen Verlauf sorgfältig ausgewählt.

Verwendete Rebsorte 100% Chardonnay.

Erziehungssystem Hauptsächlich Trentiner Pergola, da sie die Trauben vor übermäßiger Sommerhitze schützt und gleichzeitig eine gute Belüftung der Früchte ermöglicht.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Weinlese Die richtige Pflege der Weinberge durch die Winzer ermöglicht Traubenerträge pro Flächeneinheit, die deutlich innerhalb der von der Produktionsvorschrift vorgesehenen Grenzen liegen. Die Lese erfolgt zwischen August und September durch manuelle Auslese der reifsten und gesündesten Trauben. Die Trauben werden in gelochte Behälter gelegt, die ihre Unversehrtheit und Belüftung bis zur Einlieferung in den Weinkeller gewährleisten.

Grundwein Die intakt in die Kellerei gelieferten Trauben werden in Membranpressen unter Beachtung der notwendigen Vorsichtsmaßnahmen gepresst, um ein Aufbrechen der Beeren zu vermeiden. Das Pressen der ganzen Trauben ist entscheidend, um das beste Produkt für die Schaumweinherstellung zu gewinnen: Es ermöglicht eine schonende Trennung der verschiedenen Mostfraktionen, die anschließend separat vinifiziert werden. Die alkoholische Gärung wird nach der Mostklärung eingeleitet und dauert etwa sieben Tage bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16 und 18 °C. Am Ende der Gärung entsteht der Grundwein, der bei niedrigen Temperaturen auf den feinsten Hefen in Edelstahltanks gelagert wird. Für einige Partien des Produkts wird die malolaktische Gärung durchgeführt.

Schaumweinherstellung Der Grundwein wird im Frühjahr in seinen verschiedenen Komponenten zur Cuvée assembliert, die dann durch die traditionelle Flaschengärung nach der klassischen Methode Trento DOC weiterverarbeitet wird. Die Schaumbildung in der



BREZZA RIVA BRUT

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

Flasche erfolgt im Frühjahr nach der Lese, und die anschließende Reifung auf der Hefe dauert 20 bis 36 Monate.

Palettierung 80 Kartons • Gewicht 852 kg • Höhe 160 cm

SENSORIK

Perlage Sehr fein und anhaltend.

Farbe Strohgelb mit grünlichen Reflexen, die die Frische unterstreichen.

Geruch Komplex mit Noten, die von Feuerstein über Zitrusfrüchte und Ananas bis hin zu den hefebedingten Aromen von frisch gebackenem Brot und Brioche reichen.

Geschmack Wie die gesamte Brezza-Linie beeindruckt er durch seine Vertikalität und Frische. Am Gaumen schätzt man auch seine Balance und Fülle.

ANALYSEDATEN (mit Schwankungen je nach Jahrgang)

Alkoholgehalt Von 12,00 bis 12,40% Vol.

Restzucker Zwischen 6 und 8 g/l

Gesamtsäure Von 6,50 bis 7,20 g/l

pH-Wert Etwa 3,10

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Vorspeisen mit Quiche oder Gemüse im Teigmantel oder gereiftem Käse (Trentingrana)
- Fischvorspeisen
- Gemüserisotto
- Fischgerichte, frittiert oder gebacken.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort, vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Die Flasche immer horizontal lagern.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,6 kg) • 1,5 l (3,25 kg)

Art "Monterossa" Champagnerflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 10,4 kg

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