



BREZZA RIVA BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

Brezza Riva è dedicato, nel nome e nella sostanza, al soffio del lago. Il suo tocco delicato restituisce vigore, la sua pungente freschezza appaga, la sua piacevolezza infonde buonumore.



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Collocazione dei vigneti Prevalentemente Alto Garda, nelle migliori zone per la produzione di spumante. I vigneti sono selezionati annualmente in base al decorso stagionale.

Varietà utilizzata 100% Chardonnay.

Forma di allevamento Soprattutto pergola trentina, in quanto riesce a proteggere i grappoli dalle calure estive eccessive, consentendo comunque un buon arieggiamento dei frutti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La corretta gestione a verde da parte dei viticoltori consente di ottenere rese di uva per unità di superficie ampiamente entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge tra agosto e settembre selezionando manualmente i grappoli più maturi e più sani. I grappoli vengono posti in cassoni forati che ne preservano l'integrità e l'arieggiamento fino al conferimento in cantina.

Vino base Le uve, conferite integre alla cantina, vengono poste in presse a membrana con le attenzioni necessarie per evitare la rottura degli acini. La pressatura delle uve intere è fondamentale per ottenere il miglior prodotto da destinare alla spumantizzazione: consente, infatti, di separare in modo soffice le diverse frazioni di mosto che saranno vinificate poi separatamente. La fermentazione alcolica viene innestata a seguito della decantazione del mosto ed è svolta in circa sette giorni a temperatura controllata compresa fra 16 e 18 °C. Al termine della fermentazione si ottiene il vino base, che viene conservato a basse temperature sulle fecce più fini in serbatoi di acciaio. Per qualche aliquota di prodotto viene condotta la fermentazione malolattica.

Spumantizzazione Il vino base viene assemblato in primavera nelle sue varie componenti per ottenere la cuvée, che sarà processata 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 da 20 a 36 mesi.



BREZZA RIVA BRUT

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage Molto fine e persistente.

Vista Giallo paglierino con sfumature verdoline a sottolinearne la freschezza.

Olfatto Complesso con note che spaziano da pietra focaia ad altre più fruttate di agrumi e di ananas, fino a quelle legate alla permanenza sul lievito in bottiglia di pane appena sfornato e brioche.

Gusto Come tutta la linea Brezza, colpisce per la sua verticalità e la sua freschezza. In bocca si apprezza anche il suo equilibrio e la sua pienezza.

DATI ANALITICI (con variazioni in funzione dell'annata)

Grado alcolico Da 12,00 a 12,40% vol.

Zuccheri residui Tra 6 e 8 g/l

Acidità totale Da 6,50 a 7,20 g/l

pH Intorno a 3,10

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasto con torta salata o verdure in pastella o formaggi stagionati (Trentingrana)
- Primi piatti di pesce
- Risotti di verdure
- Secondi piatti di pesce in frittura o al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 10-12 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

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 401830

1,5 l



8 025966 403049