LORÉ 2019
CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ

PREISE

Loré wurde aus den besten Trauben gekeltert, die von Weinlagen stammen, die für den Anbau von Chardonnay geradezu prädestiniert sind. Ergänzt wird der Wein durch einen kleinen Anteil der Rebsorte Manzoni Bianco.

Strohgelb	13,56% vol.
Bei 10–12 °C servieren	0,75 liter
Barriques und tonneaux	Kann 5 Jahre alt werden

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Trend Die vegetative Erholung im Frühjahr wurde erwartet, aber der kalte Mai führte zu einer zehntägigen Verzögerung der Blüte. Von hier an war der Verlauf der Saison sehr günstig mit gut verteilten Regenfällen. Zur Erntezeit waren die Trauben spärlicher und leichter, mit guter Reife und einem guten Säuregehalt. Die Trauben wurden am 13. September mit sorgfältiger manueller Selektion geerntet.
Herkunftsgebiet Loré befindet sich in der Ortschaft Piazze, in der Gemeinde Tenno, auf einer Seehöhe von rund 250 m ü. d. M., Süd-Ost-Lage mit einem sehr weiten orographischen Horizont, wodurch viele Lichtstunden am Tag einfallen können.
Verwendete Rebsorte 85% Chardonnay und 15% Manzoni Bianco, wie dies in der Produktspezifikation zugelassen ist.
Bodenart mittlere Dichte, mit einem hohen Tonanteil, zu Kalkstein tendierend.
Erziehungssystem einfache Trentiner Pergola.
Produktion Circa 90 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFU

Lese Die in kleinen Behältern angelieferten Trauben wurden entrappt und auf etwa 10 °C gekühlt.
Vinifikation Es folgte eine Vorgärung in einer Presse in Kontakt mit den Schalen für 4-5 Stunden, eine sanfte

LORÉ 2019
CHARDONNAY TRENTINO DOC VIGNA LORÉ

Pressung und eine viertägige Kühllagerung des Mostes. Die alkoholische Gärung fand ausschließlich in Barriques und Tonneaux statt.
Reifung Am Ende der alkoholischen Gärung wurden die Barriques und Tonneaux gefüllt und bis Ende Mai eine wöchentliche Batonnage durchgeführt, um den Trub aufzuheben und dem Wein mehr Komplexität und Fülle zu verleihen. Ende Juni 2020 wurde der Wein dann verschnitten, und am 30. Juli wurden 3.918 Flaschen abgefüllt. Auf die Abfüllung in Flaschen folgte ein angemessener Zeitraum (mindestens 5 Monate) der Flaschenreifung vor der Freigabe.

SENSORIK

Farbe Die Farbe des Weines ist strohgelb und erhellt das Glas beim Einschenken
Geruch In der Nase zeigt er explosionsartig herrlich elegante und persistente Aromen, mit Nuancen, die von Golden Delicous über exotisches Obst bis hin zur Frühlingsblüte der Akazie und Holznoten des Fasses reichen, die an Vanille und Haselnüsse erinnern.
Geschmack Am Gaumen reich und tiefgründig, schmeichelt er dem Gaumen mit großer Intensität und schöner Struktur. Präsentiert sich samtig frisch mit einer schönen mineralischen Note.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,20% vol.
Zucker 0,8 g/l.
Gesamtsäure 5,50 g/l.
pH-Wert 3,43.
Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

• Allein als Aperitif
• In Kmbination mit ersten und zweiten Gängen auf Fischbasis

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10–12 °C servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre.

PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche *www.agririva.it/DE/preise.php* oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,34 kg)
Art Burgunderflasche
Karton 6 Flaschen • Gewicht 8,51 kg
Kartonmaße Länge 30,5 cm • Höhe 18 cm • Breite 25,5 cm
Palettierung 88 Kartons • Gewicht 700 kg • Höhe 154 cm

CANTINA DI RIVA
ITALIA