

RENA 2013

TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA



PREISE



Der Rena wurde aus den Nosiola-Reben gekeltert, die nach dem natürlichen Welken auf dem Rebstock in einer Lage geerntet wurden, die in einem der typischen Weinanbaugebiete des Alto Garda Trentino gelegen sind.

	Goldgelb		12% vol.
	Bei 10-15 °C servieren		0,5 liter
	Akazie		Kann 15+ Jahre alt werden

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf 2013 war einer der besten Jahrgänge für alle produzierten Weine: großzügig sowohl in Bezug auf Quantität als auch auf Qualität. Die Wetterbedingungen waren während der gesamten Saison optimal, was einen regelmäßigen Verlauf aller Entwicklungs- und Reifephasen ermöglichte.

Herkunftsgebiet Der Weinberg liegt an den Hängen des Monte Brione in einem Amphitheater, das in der Vergangenheit für die Gewinnung von Sandstein (daher der Name Rena) im nach Süden gerichteten Teil in Richtung Gardasee angelegt wurde, der mit seinen charakteristischen Winden (Ora und Pelèr) ein ganz besonderes Mikroklima schafft.

Verwendete Rebsorte 100% Nosiola, einheimische Trentiner Sorte, die sich für die spärliche Traube gut für eine späte Ernte eignet.

Bodenart Glazialen Ursprungs, mit gutem Tongehalt und tendenziell kalkhaltig..

Erziehungssystem Guyot, 4.500 Weinstöcke pro Hektar

Produktion 50 Zentner Trauben pro Hektar, Ertrag von 27 hl Wein pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Ernte fand am 4. November manuell in kleinen Kisten zu je 3-4 kg Trauben statt. Im Keller wurden die Trauben in pneumatische Pressen entladen, wo mit sehr

RENA 2013

TRENTINO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA

langen Presszyklen ein Most gewonnen wurde, der eine Zuckerkonzentration von etwa 25 Babo-Garde aufwies.

Vinifikation Nach 36 Stunden statischer Dekantierung wurde der Most zur alkoholischen Gärung gebracht: 70% in Stahltanks und der Rest in französischen Barriques. Die alkoholische Gärung stoppte auf natürliche Weise bei etwa 12 Grad.

Reifung Die Weine wurden dann verschnitten und in einem kleinen Akazienfass bis zur Abfüllung in 2.400 Flaschen am 5. Mai 2015 reifen lassen. Es folgte eine Reifung von mindestens zwölf Monaten in der Flasche.

SENSORIK

Farbe Der Wein hat eine schöne leuchtend goldgelbe Farbe, die sehr lebendig und einladend ist.

Geruch In der Nase zeigt sich eine gute Komplexität mit Anklängen von kandierten Früchten bis hin zu Quittenkonfitüre auf einer guten würzigen Basis.

Geschmack Im Mund wird die natürliche Süße durch das schöne Mineral abgeschwächt, das den Wein perfekt ausgewogen und für verschiedene Kombinationen geeignet macht.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12% vol.

Zucker 103,4 g/l.

Gesamttrockenextrakt 26,3 g/l

Gesamtsäure 5,99 g/l.

pH-Wert 3,65.

Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Traditionelle Süßigkeiten aus dem Trentino
- Gereifter Käse und Kräuterkäse in Kombination mit Honig

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10–15 °C servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre und mehr.

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 0,5 l (1 kg)

Art Bordeaux-Flasche mit hoher Schulter

Karton 6 Flaschen • Gewicht 6,2 kg

Kartonmaße Länge 21,5 cm • Höhe 30 cm • Breite 15 cm

Palettierung 87 cartoni • Gewicht 560 kg • Höhe 104 cm