

# ROSA RIVA

## BRUT ROSÉSCHAUMWEIN



### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Anbaugebiet** Hügelland in niedriger Lage, vorwiegend mit Skelettböden.

**Verwendete Rebsorte** 100% Teroldego.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese erfolgt etwas vor der Reifung der Beeren. Es werden die gesündesten Beeren ausgewählt, die händisch in Kisten geerntet werden.

**Grundwein** Die Trauben, die unversehrt in den Keller kommen, werden sofort gerebelt, gequetscht und nach dem Weißweinverfahren durch sanfte Pressung vinifiziert. Dabei wird der Kontakt mit der Luft weitestgehend reduziert. Die alkoholische Gärung dauert rund sieben Tage und wird bei kontrollierter Temperatur von etwa 18 °C statt. Am Ende der Gärung erhält man einen lebhaft roséfarbenen Grundwein von den groben Hefen getrennt wird.

**Schaumweinherstellung** Die Schaumbildung erfolgt ganz langsam in Autoklav, um die Frische und die sortentypischen, fruchtigen und floralen Aromen der Rebsorten im Wein zum Ausdruck zu bringen.

### SENSORIK

**Farbe** Lebhaftes Rosé, zu Kirschrot tendierend, und eine Perlage von guter Ausdauer.

**Geruch** Reines Aroma von schöner Intensität mit sortentypischen Nuancen, die an rote Früchte, insbesondere Himbeeren, erinnern.

**Geschmack** Delikat, frisch und würzig, schmeichelnd.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 11,5 % Vol.

**Gesamtsäure** Von 7 bis 8 g/l.

**pH-Wert** Ca. 3,20.

**Enthält Sulfite.**



# ROSA RIVA

## BRUT ROSÉSCHAUMWEIN

---

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Aperitif mit Fingerfood.
- Gegrillte Shrimps und Fisch-Rohkost.
- Pizza und Focaccia.
- Wurstwaren und Frischkäse.

### SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 6-8 °C servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

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

### LAGERFÄHIGKEIT

2 Jahre.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,5 kg)

**Art** Champagnerflasche

**Karton** 6 Flaschen • Gewicht 9,4 kg

**Kartonmaße** Länge 28,5 cm • Höhe 30 cm • Breite 20 cm

**Palettierung** 80 Kartons • Gewicht 772 kg • Höhe 168 cm