

# ROSA RIVA

## BRUT ROSÉSCHAUMWEIN

Hergestellt nach der "Méthode Charmat" aus fast ausschließlich Teroldego-Trauben, die in hügeligen und dank der Nähe zum Gardasee gut durchlüfteten Gebieten, angebaut werden.

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Anbaugebiet** Niedrige Hügel auf überwiegend skelettartigen Böden, gut belüftete Weinberge dank der Nähe des Sees.

**Verwendete Rebsorte** 100% Teroldego.

**Erziehungssystem** Trentiner Pergola.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Eine sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnung gewährleistet eine ausgewogene Produktion innerhalb der Parameter der Produktionsbestimmungen. 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 gekühlt, gerebelt und gekeltert. Nach einer kurzen Maischegärung in der Presse folgt die sanfte Pressung und die Weißweinbereitung. 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** Lebhaft roséfarbene, 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.





# ROSA RIVA

## BRUT ROSÉSCHAUMWEIN

---

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 11,5 % Vol.

**Gesamtsäure** Von 7 bis 8 g/l.

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

**Enthält Sulfite.**

### 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

3 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