



ROSA RIVA

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

Ottenuto attraverso la presa di spuma secondo il metodo Charmat ed esclusivamente da uve Teroldego coltivate in zone collinari, ben ventilate grazie alla vicinanza al Lago di Garda.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Collocazione dei vigneti Bassa collina su terreni a scheletro prevalente, vigneti ben ventilati per la vicinanza al lago.

Varietà di uva utilizzata 100% Teroldego.

Forma di allevamento Pergola trentina.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono una produzione equilibrata entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge con un leggero anticipo di maturazione dei grappoli, scegliendo quelli più sani, che vengono raccolti manualmente in cassoni.

Vinificazione base Le uve, conferite integre alla cantina, vengono immediatamente raffreddate e poi diraspate e pigiate. Segue pressatura soffice dopo breve macerazione in pressa e vinificazione in bianco. La fermentazione alcolica dura circa sette giorni ed è svolta a temperatura controllata di circa 18 °C. Al termine della fermentazione si ottiene il vino base di un colore rosato vivace, che viene separato dalle fecce più grossolane.

Presa di spuma La presa di spuma avviene in autoclavi in acciaio inox molto lentamente per esaltare la freschezza e gli aromi fruttati e floreali tipici del vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosato vivace tendente al cerasuolo, perlage di buona persistenza.

Olfatto Profumo netto di buona intensità con note varietali che richiamano la frutta rossa, in particolare lampone.

Gusto Sapore delicato, fresco e sapido, avvolgente.





ROSA RIVA

VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

DATI ANALITICI

Grado alcolico 11,5% vol.

Acidità totale Da 7 a 8 g/l.

pH Intorno a 3,20.

Contiene solfiti.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivo con finger food.
- Gamberoni grigliati e sushi.
- Pizza e focaccia.
- Salumi e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 6-8 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

3 anni.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,5 kg)

Tipo bottiglia Champagnotta

Cartone 6 bottiglie • Peso 9,4 kg

Misure cartone Larghezza 28,5 cm • Altezza 30 cm •

Profondità 20 cm

Palettizzazione 80 cartoni • Peso 772 kg • Altezza 168

cm