DÒS DE NÒA 2021

SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIO

PREISE

Aus einem Gebiet mit idealen Bedingungen, um den Charakter der Rebsorte Sauvignon zum Ausdruck zu bringen.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeführten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.
Herkunftsgebiet Terrassenförmig angelegte Hügel, auf dem Hügel Fontanelle (Dòs de Nòa), der seit jeher dem Anbau von Wein und Olivenbäumen gewidmet ist.
Verwendete Rebsorte 100% Sauvignon.
Bodenart Flacher, mittelstark strukturierter Boden mit hohem Tongehalt und Neigung zu Kalkstein.
Erziehungssystem Einfache Pergola.
Produktion 55 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Erfolgte am 22. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und unter Verwendung kleiner Behälter für den Transport in den Keller.
Vinifikation Die Trauben wurden sofort auf ca. 10 °C gekühlt, entrappt und gequetscht. Es folgte eine 4-5-stündige Mazeration vor der Gärung in der Presse in Kontakt mit den Schalen und eine sanfte Pressung. Nach dem Pressen wurde der Most 12 Tage lang kalt eingeweicht, bevor er dekantiert wurde. Die alkoholische

DÒS DE NÒA 2021

SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIO

Gärung erfolgte in Barriques und Tonneaux über zehn Tage bei einer Temperatur von etwa 17-18 °C.
Reifung Nach der alkoholischen Gärung wurde der Wein in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche gelagert und auf der Feinhefe mit wöchentlicher Batonnage in der Schwebe gehalten, um dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Der Wein hat auch die malolaktische Gärung teilweise abgeschlossen. Im Juli wurde der Wein verschnitten und für die Abfüllung vorbereitet, die am 8. August 2022 stattfand. Es wurden nur 2.933 Flaschen hergestellt. Es folgte eine 6-monatige Flaschenreifung.

SENSORIK

Farbe Ein sehr tief strohgelber, kristallklarer Wein.
Geruch Er präsentiert sich in der Nase mit großer Intensität und guter Komplexität. Einladendes primäres, sekundäres und tertiäres Bouquet, zunächst mit Zitrusfrüchten in Verbindung mit rosa Grapefruit, dann mit Röstnoten von Haselnuss und Mandel und schließlich mit blumigen Noten von Holunder und Brennnessel mit Vanille im Hintergrund.
Geschmack Am Gaumen zeigt er sich sofort mit großer Wucht und Entschlossenheit: eine gute Struktur begleitet ein großes Volumen und eine ausgesprochen frische Komponente in Verbindung mit der Säure. Mit einer langen aromatischen Persistenz und guter Ausgewogenheit sollte er sofort genossen werden, kann aber nach 1 bis 2 Jahren den Verkoster noch mehr zufrieden stellen.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,35% vol.
Zucker 1,6 g/l.
Gesamttrockenextrakt 21,7 g/l.
Gesamtsäure 5,78 g/l.
pH-Wert 3,39.
Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Quiche mit Ei, Spinat und Speck.
- Risotto mit Zucchini und Garnelen.
- Forellenfilet mariniert in Orangenschalen und Mandeln.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 12 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl und vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagerecht.

LAGERFÄHIGKEIT

8 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 Bordeauxflasche
Karton (0,75 l) 6 Flaschen • Gewicht 8,65 kg
Kartonmaße (0,75 l) Länge 32,5 cm • Höhe 17 cm • Breite 24,5 cm
Palettierung (0,75 l) 88 Kartons • Gewicht 780 kg • Höhe 145 cm