DÒS DE NÒA 2021

SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

PREMI

Da una zona con le condizioni ideali per esprimere il carattere del vitigno Sauvignon.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'annata 2021 è stata caratterizzata da un andamento stagionale alterno e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrata interessante a livello qualitativo. Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma si è svolta molto rapidamente. Successivamente eventi grandinigeni hanno interessato a più riprese quasi tutta l'area, ma fortunatamente il danno è risultato essere leggero alla luce delle ottimali condizioni climatiche che sono seguite e del lavoro di selezione e pulizia eseguito dai Soci. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione.
Zona di provenienza Collina terrazzata del Tennese, sul dosso di Fontanelle (*Dòs de Nòa*), da sempre dedicato alla coltivazione della vite e dell'olivo.
Varietà di uva 100% Sauvignon.
Tipologia del terreno Poco profondo, di medio impasto, dotato di un buon contenuto in argilla e tendente al calcareo.
Forma di allevamento Pergola semplice.
Produzione 55 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 22 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.
Vinificazione L'uva è stata subito raffreddata a circa 10 °C e poi diraspata e pigiata. Ne è seguita una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per 4-5 ore e una pressatura soffice. Alla pressatura è seguita una stabulazione a freddo per 12 giorni del mosto prima della decantazione. La fermentazione alcolica si è svolta in barrique e tonneau, in una decina giorni, a temperatura intorno a 17-18 °C.

DÒS DE NÒA 2021

SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica il vino è stato posto in barrique e tonneau di legno francese e conservato sulle fecce più fini con batonnage settimanali per metterle in sospensione, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. Il vino ha compiuto anche parzialmente la fermentazione malolattica. A luglio il vino è stato assemblato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto l'8 agosto 2022. Ne sono state prodotte solo 2.933 bottiglie. A seguire 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Vino di colore giallo paglierino molto carico, cristallino.
Olfatto Si presenta al naso con grande intensità e buona complessità. Invitante bouquet primario, secondario e terziario per le sfumature aromatiche, subito agrumate legate al pompelmo rosa, poi con note tostate di nocciola e mandorla, e infine quelle floreali di sambuco e vegetali di ortica su uno sfondo vanigliato.
Gusto Al palato arriva subito con grande impatto e decisione: una buona struttura accompagna un grande volume e una componente decisamente fresca legata all'acidità. Di lunga persistenza aromatica e di buon equilibrio, va gustato nell'immediato, ma può soddisfare maggiormente il degustatore tra 1-2 anni.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,35% vol.
Zuccheri 1,6 g/l.
Estratto secco totale 21,7 g/l.
Acidità totale 5,78 g/l.
pH 3,39.
Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

• Torta salata di uova, spinaci e pancetta.
• Risotto con zucchine e gamberi.
• Filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

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

8 anni.

PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina *www.agririva.it/premi.php* o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,34 kg)
Tipo bottiglia Bordolese
Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,65 kg
Misure cartone (0,75 l) Larghezza 32,5 cm • Altezza 17 cm • Profondità 24,5 cm
Palettizzazione (0,75 l) 88 cartoni • Peso 780 kg • Altezza 145 cm

CANTINA DI RIVA
ITALIA