

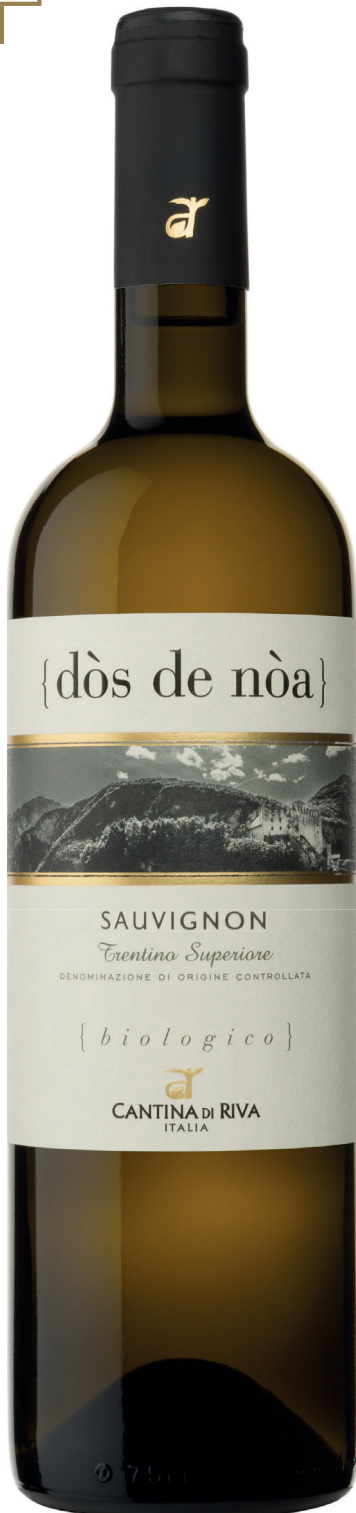


# DÒS DE NÒA 2022

## 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** Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

**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** Circa 80 Zentner Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Erfolgte am 12. 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 etwa 10 °C abgekühlt, enttreibt und gequetscht. Es folgten eine vorgärende Mazeration in der Presse in Kontakt mit den Schalen über Nacht und eine sanfte Pressung. Nach dem Pressen wurde der Most 2 Wochen lang kalt mazeriert, wobei die gröberen Partikel in der Schwebelage gehalten wurden, anschließend wurde er über Nacht dekantiert. Die alkoholische Gärung erfolgte zunächst in Edelstahlbehältern und dann in Barriques, Tonneaux und



# DÒS DE NÒA 2022

## SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIO

Tongefäßen aus Feinsteinzeug für etwa zehn Tage bei einer Temperatur von etwa 18 °C.

**Reifung** Nach Abschluss der alkoholischen Gärung reifte der Wein weiter in Barriques und Tonneaux aus französischer Eiche auf der Gärungshefe mit wöchentlicher Batonnage, um sie in Schwebelage zu bringen und dem Wein mehr Komplexität und Volumen zu verleihen. Der Wein schloss auch teilweise die malolaktische Gärung ab. Im Juli wurde der Wein verschnitten und für die Abfüllung vorbereitet, die am 2. August 2023 stattfand. Es wurden nur 3.648 Flaschen hergestellt. Danach folgte eine 6-monatige Flaschenreifeung.

### 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 Brennessel 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** 13,50% vol.

**Zucker** 1,5 g/l

**Gesamttrockenextrakt** 22,1 g/l

**Gesamtsäure** 6,18 g/l

**pH-Wert** 3,43

**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 waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

8 Jahre.

### PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche [www.agririva.it/DE/preise.php](http://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