

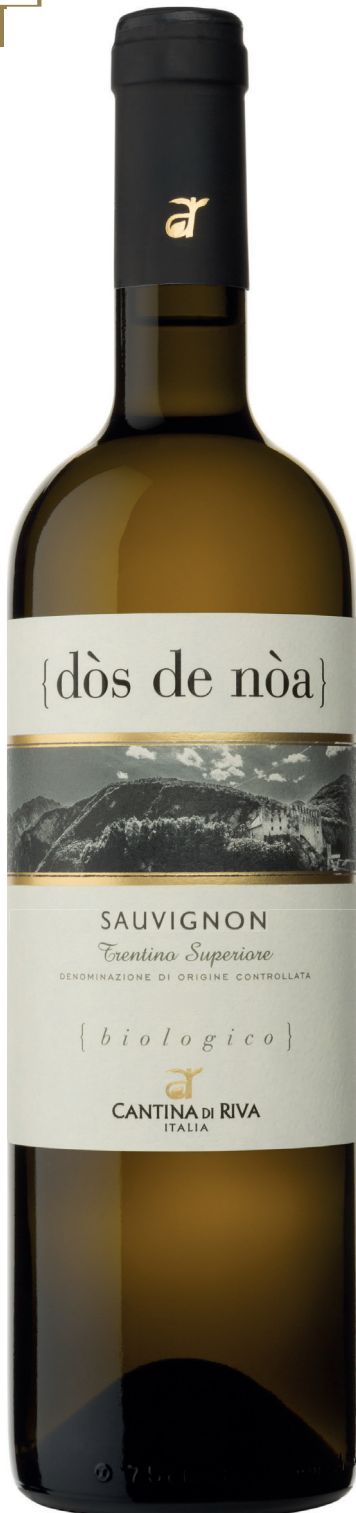


DÒS DE NÒA 2022

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 Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già limitate già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura già nella terza decade di maggio. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguato alla mancanza di acqua. La vendemmia si è svolta con uve perfettamente sane e integre, con un contenuto acidico molto buono in rapporto all'annata, in funzione dell'aromaticità riscontrata nelle uve all'assaggio.

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 Intorno a 80 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 12 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 una notte e una pressatura soffice. Dopo la pressatura il mosto è stato stabulato a freddo per 2 settimane mantenendo in sospensione le particelle più grossolane e e successivamente è stato decantato per una notte.



DÒS DE NÒA 2022

SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

La fermentazione alcolica si è svolta inizialmente in serbatoio di acciaio inox e poi in barrique, tonneau e clayver in gres porcellanato, per una decina giorni, a temperatura intorno a 18 °C.

Affinamento Al termine della fermentazione alcolica il vino ha proseguito la maturazione in barrique e tonneau di legno francese sulle proprie fecce di fermentazione 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 il 2 agosto 2023. Ne sono state prodotte solo 3.648 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 13,50% vol.

Zuccheri 1,5 g/l

Estratto secco totale 22,1 g/l

Acidità totale 6,18 g/l

pH 3,43

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