

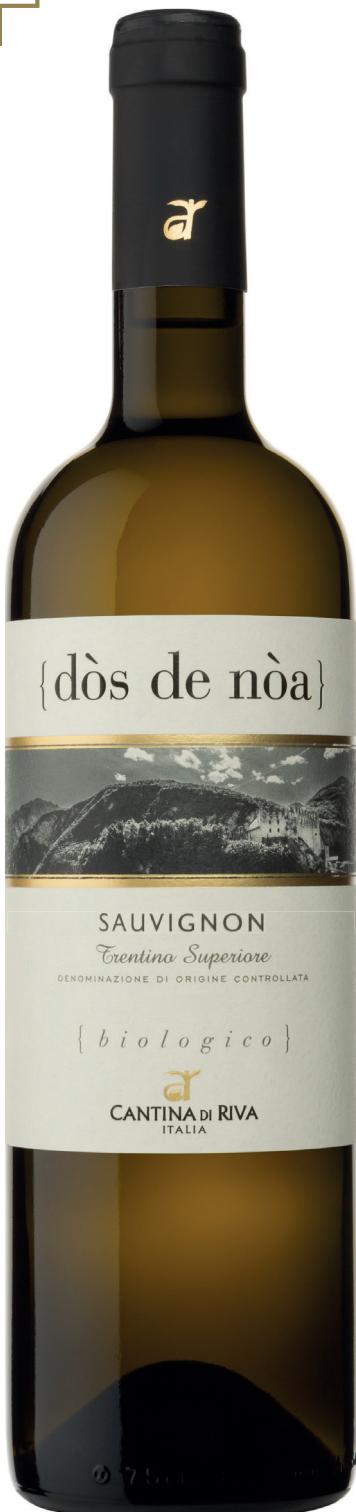


# DÒS DE NÒA 2023

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** Milder und wenig regnerischer Winter, aber der Vegetationsbeginn wurde durch einen kühleren als üblichen April verlangsamt. Die darauffolgende Zeit, geprägt von anhaltenden und reichlichen Regenfällen mit langen Benetzungzeiten der Pflanzen, stellte die Winzer vor Herausforderungen, die dank ihrer Kompetenz und Erfahrung die Reben vor Pilzbefall schützten. Die Saison setzte sich mit höheren Temperaturen fort. Die starken täglichen Temperaturschwankungen mit sehr kühlen Nächten, die die Véraison verlangsamten, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren, was besonders wichtig für Weißweine ist. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige, ermöglichte aber die Produktion gut gereifter Trauben mit optimalem Säuregleichgewicht.

**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 70 Zentner Trauben pro Hektar.

## VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Erfolgte am 20. und 21. September mit einer sorgfältigen manuellen Auswahl der Trauben während der kühlen Morgenstunden und unter Verwendung kleinerer Behälter für den Transport in den Keller.

**Vinifikation** Die Trauben wurden sofort auf etwa 10 °C abgekühlt, entreibt 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 größeren Partikel in der Schwebe gehalten wurden, anschließend wurde er über Nacht dekantiert. Die alkoholische Gärung erfolgte zunächst in Edelstahlbehältern und dann in Barriques, Tonneaux und Clayvern (Keramikbehältern) für etwa zehn Tage bei einer Temperatur von etwa 18 °C.



# DÒS DE NÒA 2023

SAUVIGNON TRENTO SUPERIORE DOC · BIO

**Reifung** Nach der alkoholischen Gärung reifte der Wein weiter in französischen Eichenbarriques und Tonneaux sur lies mit zweiwöchentlichem Bâtonnage. Der Wein durchlief auch teilweise die malolaktische Gärung. Im August 2024 wurde der Wein assembliert und für die Abfüllung vorbereitet, die am 13. Februar 2024 stattfand. Es wurden nur 3.741 Flaschen erzeugt. Anschließend folgten 6 Monate 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 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** 0,6 g/l

**Gesamtrockenextrakt** 20,6 g/l

**Gesamtsäure** 5,64 g/l

**pH-Wert** 3,28

**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](http://www.agririva.it/DE/preise.php) oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

## PFlichtangaben

Um Anweisungen zur Mülltrennung, Nährwertdeklaration und Zutatenliste einzusehen, führe folgende Schritte mit dem Mobiltelefon durch: (1) scanne den QR-Code; (2) öffne die Web-App; (3) scanne den Strichcode des gewünschten Formats.



0,75 l  
8 025966 402943

