

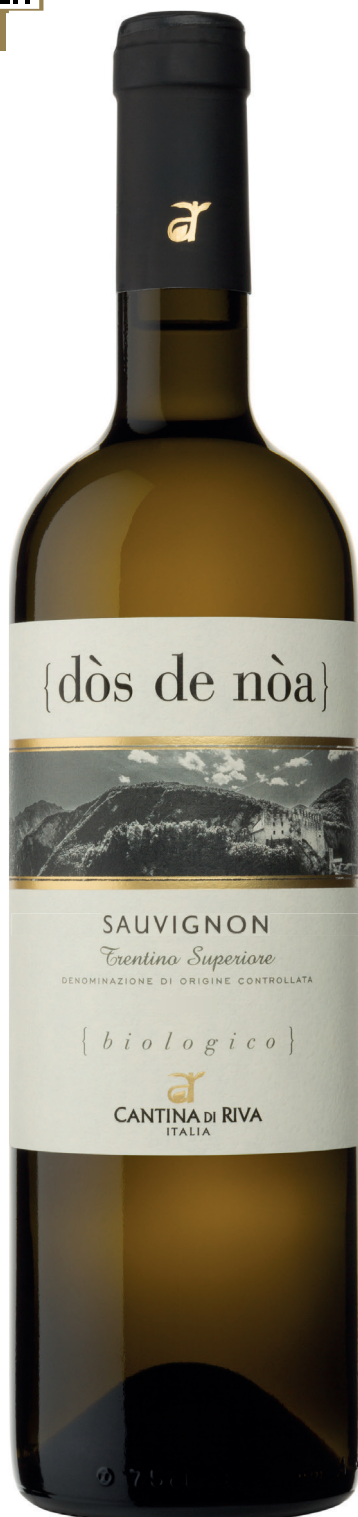


# DÒS DE NÒA 2023

## 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 Tennesse, 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 70 quintali di uva a ettaro.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Si è svolta il 20 e il 21 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 due settimane mantenendo in sospensione le particelle più grossolane e e successivamente è stato decantato per una notte.



# DÒS DE NÒA 2023

## SAUVIGNON TRENTINO SUPERIORE DOC · BIOLOGICO

La fermentazione alcolica si è svolta inizialmente in serbatoio di acciaio inox e poi in barrique, tonneau e clayver (contenitore in ceramica), 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 *sur lies* con batonnage bisettimanali. Il vino ha compiuto anche parzialmente la fermentazione malolattica. In agosto 2024 il vino è stato assemblato e preparato per l'imbottigliamento, avvenuto il 13 febbraio 2024. Ne sono state ottenute solo 3.741 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** 0,6 g/l

**Estratto secco totale** 20,6 g/l

**Acidità totale** 5,64 g/l

**pH** 3,28

**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](http://www.agririva.it/premi.php) o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

### INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 402943