MERLOT 2025
TRENTINO DOC · BIO



Von Weinbergen al pè – am Fuße – der Berge, die für den Merlot prädestiniert sind.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der Austrieb erfolgte etwas früher als im historischen Durchschnitt, mit einem regelmäßigen Vegetationswachstum und einer guten Laubentwicklung bis zur ebenfalls frühen Blüte. Der Sommer war kühl und regnerisch, mit einer warmen Phase Mitte August, die einen schönen Beitrag zur Reifung der Früchte leistete. Während der Lese kam es zu einigen ergiebigen Regenfällen, die eine rasche Ernte erforderlich machten, sodass es sich um eine der kürzesten Lesen überhaupt handelte (vom 16. August bis zum 20. September). Zum Zeitpunkt der Lese wiesen die Trauben einen guten Zuckergehalt und eine recht hohe Säure auf, mit Rotweinen, die sich durch Frische und Eleganz auszeichnen. Mengenmäßig ist ein Rückgang von etwa 10 % im Vergleich zum historischen Durchschnitt der Genossenschaft zu verzeichnen.

Herkunftsgebiet Eine Einzellage in Ceniga vor Maso Lizzone. Es handelt sich um ein warmes, nach Osten ausgerichtetes Gebiet, in dem die Trauben optimal reifen.

Verwendete Rebsorte 100 % Merlot (sortenrein).

Bodenart Vorwiegend Skelettböden mittlerer Dichte, mit einem hohen Lehmanteil und zu Kalkstein tendierend.

Erziehungssystem Guyot.

Produktion 9,0 t Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Trauben wurden am 13. September bei aufmerksamer Traubenselektion von Hand geerntet. Es wurden kleine Behälter zum Tragen in den Keller verwendet.

Vinifikation Die Trauben wurden zügig in den Keller transportiert, wo sie sofort entrappt wurden. Die ganzen Beeren wurden anschließend in spezielle Edelstahl-Gärtanks für die alkoholische Gärung gegeben. Die alkoholische Gärung fand bei einer Temperatur von etwa 23 °C statt, mit einer Maischestandzeit von 8 Tagen.

MERLOT 2025
TRENTINO DOC · BIO

Reifung Zunächst im Betontank, danach in Barriques und im Edelstahltank. Anfang Juli wurde der Wein assembliert und am 30. Juli 2026 abgefüllt, wobei 3.200 Flaschen entstanden. Anschließend folgt eine Flaschenreifung von mindestens 6 Monaten.

SENSORIK

Farbe Sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die Jugendlichkeit und mittlere Konsistenz betonen.

Geruch Nach kurzer Sauerstoffzufuhr präsentiert sich der Wein vollfruchtig in der Nase, mit einladenden Noten von roten Früchten, Pflaume, Kirsche und Waldbeeren, gefolgt von würzigeren Akzenten nach Gewürznelken, Pfeffer und Süßholzwurzel, um schließlich mit eleganten Kakaobutter-Nuancen auszuklingen.

Geschmack Am Gaumen zeigt sich der Wein mit seiner frischesten Lebendigkeit, die er zu geben vermag. Die tanninhaltige Textur ist fein und verleiht Struktur, angenehme aromatische Persistenz im Finale. Kann jung getrunken werden, hat aber Entwicklungspotential für einige Jahre.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,5% vol
Zucker 0,3 g/l
Gesamttrockenextrakt 26,5 g/l
Gesamtsäure 5,00 g/l
pH-Wert 3,61
Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Zu italienischen Antipasti und ersten Gängen mit mittel gereiften Wurstspezialitäten.
- Zu Lasagne mit Fleischsauce.
- Zu leicht gewürztem roten Fleisch (Geschnetzeltes und Braten), aber auch zu Lamm.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in mittelgroßen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Liegend in der Flasche lagern.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre und mehr.

PFLICHTANGABEN

Um die Hinweise zur Mülltrennung, die Nährwertangaben und die Zutatenliste anzuzeigen, scannen Sie den QR-Code, öffnen Sie die Web-App und wählen Sie die auf dem Etikett angegebene Chargennummer aus.

0,75 l

CANTINA DI RIVA
ITALIA