



RIVA'LDEGO 2021

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Aus dem einheimischen Weinberg Teroldego, ein Abbild unseres Territoriums.

MERKMALE DES WEINGARTENS



Verlauf Der Jahrgang 2021 war von wechselnden jahreszeitlichen Trends und eher extremen Situationen geprägt, aber im Großen und Ganzen war er von der Qualität her interessant. Aufgrund der kalten Witterung im April verzögerte sich der Austrieb und die Fruchtbarkeit der Knospen war eingeschränkt. Auch die Blüte verzögerte sich, erfolgte aber sehr schnell. In der Folgezeit wurde fast das gesamte Gebiet mehrmals von Hagelstürmen heimgesucht, aber angesichts der optimalen klimatischen Bedingungen und der von den Mitgliedern durchgeföhrten Auswahl- und Reinigungsarbeiten waren die Schäden glücklicherweise gering. Bei der Ernte präsentierten sich die Reben hervorragend und mit einer reduzierten Produktionsmenge: gesunde, gut gereifte Trauben mit einem optimalen Säuregleichgewicht, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

Herkunftsgebiet Dro und Pasina di Riva del Garda, warme, gut nach Osten ausgerichtete Weinberge, in denen die Trauben eine optimale Reife erreichen können.

Verwendete Rebsorte 100% Teroldego.

Bodenart Kalk- und lehmhaltiger Boden mit ausgeprägtem Skelett, der in sehr warmen und belüfteten Gebirgslagen liegt.

Erziehungssystem Pergola Trentino.

Produktion Von etwa 100 Doppelzentnern Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Sie fand am 23. September statt, wobei die sorgfältig von Hand ausgelesenen Trauben in kleinen Behältern in die Kellerei gebracht wurden.

Vinifikation Die Trauben wurden schnell in den Keller transportiert, wo sie sofort abgebeert wurden. Die ganzen Trauben wurden für die alkoholische Gärung, die bei einer Temperatur von ca. 25 °C mit einer siebentägigen Mazeration auf den Schalen stattfand, in spezielle Stahltanks gefüllt.

Reifung Bis Juli in Holzfässern. Am 8. August 2021 wurde der Wein in Flaschen abgefüllt, wobei 7.789 Flaschen und 102 1,5-Liter-Magnums produziert wurden. Es folgte eine etwa sechsmonatige Flaschenreifung.



RIVA'LDEGO 2021

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

SENSORIK

Farbe Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, frisch und von mittlerer Konsistenz.

Geruch Klares und elegantes Bouquet. Nach einer kurzen Sauerstoffzufuhr entfaltet er in der Nase seine ganze Fruchtigkeit mit einladenden Noten von kleinen roten Früchten, insbesondere Himbeeren, dann ätherische und würzige Noten, die an die Reifung im Holz denken lassen.

Geschmack Am Gaumen zeigen sich die Frische des Weins und seine gute Struktur. Hervorzuheben sind seine Ausgewogenheit und seine große Harmonie, die ihn zu einem Wein machen, den man sofort, aber auch in einigen Jahren genießen kann.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,61% vol.

Zucker 2,2 g/l.

Gesamtrohenextrakt 28,2 g/l.

Gesamtsäure 5,24 g/l.

pH-Wert 3,68.

Enthält Sulfite.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Antipasti und Vorspeisen auf Basis von mittelreifen Wurstwaren.
- Risotto mit Teroldego.
- Polenta concia trentina (mit Käse und lucanica).
- Zweite Gänge auf der Grundlage von gebratenem Fleisch (Kaninchen).

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in großen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl und vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagerecht.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre und mehr.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,37 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Art Bordolese "Riva" (0,75 l) • Burgunderflasche (1,5 l)

Karton (0,75 l) 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

Kartonmaße (0,75 l) Länge 25,5 cm • Höhe 31 cm • Breite 17,5 cm

Palettierung (0,75 l) 95 Kartons • Gewicht 836,2 kg • Höhe 170 cm