



RIVA'LDEGO 2022

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Dal vigneto autoctono Teroldego, un'espressione del nostro territorio.

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 adeguata alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre, ma con un contenuto acidico tendenzialmente basso, per cui è risultato fondamentale centrare il giusto momento della raccolta.

Zona di provenienza Dro e Pasina di Riva del Garda, zone calde, ben esposte a est, in cui le uve riescono a raggiungere la maturazione ottimale.

Varietà di uva utilizzata 100% Teroldego.

Tipologia del terreno Su terreni calcarei a scheletro prevalente e ricchi di argilla, posti in zone pedo-collinari molto calde e ventilate.

Forma di allevamento Pergola Trentina.

Produzione 100 quintali di uva a ettaro circa.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta il 23 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina, dove è stata subito diraspata. Gli acini interi sono stati fatti cadere in appositi vinificatori in acciaio per la fermentazione alcolica, avvenuta a una temperatura intorno a 23 °C con macerazione sulle bucce per otto giorni.

Affinamento In botte di legno fino a luglio. Il vino è stato imbottigliato il 3 agosto 2023, producendone 4.068 bottiglie da 0,75 l e 150 magnum da 1,5 l, e il 2 febbraio





RIVA'LDEGO 2022

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

2024, producendo altre 4,014 bottiglie da 0,75 l. A seguire, circa sei mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che sottolineano la giovinezza e la media consistenza del vino.

Olfatto Profumo netto ed elegante. A seguito di una breve ossigenazione esprime al naso tutta l'integrità del suo frutto con invitanti note di piccoli frutti rossi, lampone in particolare, poi note eteree e più speziate, che ricordano l'affinamento in legno.

Gusto Al palato emerge la freschezza del vino e la buona struttura. Da sottolineare il suo bell'equilibrio e la sua grande armonia, che ne fanno un vino da apprezzare nell'immediato, ma da aspettare anche per qualche anno.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,7% vol

Zuccheri 2,3 g/l

Estratto secco 28,52 g/l

Acidità totale 5,3 g/l

pH 3,6

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti e primi piatti a base di salumi di media stagionatura.
- Risotto al Teroldego.
- Polenta concia trentina (con formaggio e luganiga).
- Secondi piatti a base di carni arrosto (coniglio).

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in bicchieri ampi.

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

5 anni e oltre.

PALETTIZZAZIONE

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

Tipo bottiglia Bordolese "Riva" (0,75 l) • Bordolese (1,5 l)

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,5 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 25,5 cm • Altezza 31 cm • Profondità 17,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 95 cartoni • Peso 836,2 kg • Altezza 170 cm