

RIVA'LDEGO 2023

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Aus dem einheimischen Weinberg Teroldego, ein Abbild unseres Territoriums.



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 Benetzungszeiten 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 verlangsamt, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige und die gute Koordination zwischen Technikern und Winzergenossen erwies sich als grundlegend, um die bestmögliche Reife der roten Trauben entsprechend dem zu produzierenden Wein zu erreichen.

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 15., 16. und 18. 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. 23 °C mit einer achttägigen Mazeration auf den Schalen stattfand, in spezielle Stahltanks gefüllt.

Reifung In Edelstahltanks und feinen Holzfässern. Der Wein wurde am 18. Juli 2023 abgefüllt, wobei 7.167 Flaschen à 0,75 l und 120 Magnum à 1,5 l produziert wurden. Anschließend ein Jahr Flaschenreifung.



RIVA'LDEGO 2023

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 Kakao erinnern.

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 13,5% vol.

Zucker 1,6 g/l

Gesamttrockenextrakt 32,2 g/l

Gesamtsäure 5,6 g/l

pH-Wert 3,68

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

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.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in großen Gläsern servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl lagern, vorzugsweise zwischen 10 und 16°C, vor Licht geschützt, die Flasche horizontal positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre und mehr.

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 001894

1,5 l



8 025966 402837