

RIVA'LDEGO 2024

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Aus dem einheimischen Weinberg Teroldego, ein Abbild unseres Territoriums.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Der überdurchschnittlich warme Winter beschleunigte den Vegetationsbeginn und setzte die Talböden-Weinberge dem Risiko von Spätfrösten Ende April aus, jedoch ohne Schäden. Der Frühling war sehr regenreich, auch während der Blüte, was Verrieselungsphänomene verursachte und zu lockeren Trauben führte. Die ersten sechs Monate des Jahres überschritten den seit 1926 bestehenden historischen Niederschlagsrekord und forderten die Winzergenossen bei den Weinbergssarbeiten erheblich, letztendlich jedoch erfolgreich. Ab Juli stiegen die Temperaturen und die große Hitze, gemildert durch den Gardasee, ermöglichte eine optimale Traubenreife und verhinderte das Auftreten von Fäulnis wie eine Art Desinfektion. Die Lese begann am 21. August, im Einklang mit den letzten Jahren, und erwies sich wie erwartet als ziemlich knapp in der Menge, was eine perfekte Abstimmung der Reifezeiten ermöglichte, mit gutem Säuregleichgewicht bei den Weißweinen und perfekter phenolischer Reife bei den Rotfruchtrauben. Daher eine mengenmäßig knappe, aber qualitativ hochwertige Lese mit guten Aussichten für die Alterung der gewonnenen Weine.

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 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.





RIVA'LDEGO 2024

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Reifung In Edelstahltanks und feinen Holzfässern. Der Wein wurde am 25. Juli 2025 abgefüllt, wobei 5.043 Flaschen à 0,75 l und 120 Magnum à 1,5 l produziert wurden. Anschließend ein Jahr Flaschenreifung.

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 12,5 % vol

Zucker 2,6 g/l

Gesamttrockenextrakt 28,6 g/l

Gesamtsäure 5,2 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