

RIVA'LDEGO 2024

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

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

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

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 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 18 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve utilizzando recipienti contenuti 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.





RIVA'LDEGO 2024

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Affinamento In serbatoio di acciaio inox e in botte di legno fino. Il vino è stato imbottigliato il 25 luglio 2025, producendo 5.043 bottiglie da 0,75 l e 120 magnum da 1,5 l. A seguire, un anno di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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 il cacao.

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 12,5% vol

Zuccheri 2,6 g/l

Estratto secco 28,6 g/l

Acidità totale 5,2 g/l

pH 3,68

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 lucanica).
- Secondi piatti a base di carni arrosto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in bicchieri ampi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

5 anni e oltre.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 001894

1,5 l



8 025966 402837