

BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2019

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN



PREMI



Brezza Riva ist dem Namen und dem Inhalt nach dem Wind des Sees gewidmet. Seine sanfte Berührung verleiht Vitalität, seine scharfe Frische macht Freude, seine Annehmlichkeit verbreitet gute Laune.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Klimatrend Der Verlauf des Jahres 2019 war von einer frühen Wiederaufnahme der Vegetation im Frühjahr gekennzeichnet, aber der besonders kalte Mai führte zu einer Verzögerung der Blüte um etwa zehn Tage. Von da an waren die Bedingungen sehr günstig, mit gut verteilten Niederschlägen. Bei der Ernte waren die Trauben spärlicher und leichter, mit gutem Reifegrad und Säuregehalt.

Anbaugebiet Im oberen Tennesse-Gebiet, einem Gebiet mit einer großen Berufung für den Anbau von Chardonnay-Trauben für die Herstellung von Metodo Classico-Schaumwein, mit flachen, kalkhaltigen Böden, die ein perfektes produktives Gleichgewicht in den Weinbergen bewirken.

Verwendete Rebsorte 100% Chardonnay.

Erziehungssystem Traditionelle Trentino einfache Pergola.

Bewirtschaftung im Weinberg Die Prädisposition des Gebiets und das Alter der Rebstöcke, die jetzt voll ausgereift sind, führen zu einem Gleichgewicht, das die agronomischen Eingriffe auf ein Minimum reduziert. Der Winzer bewirtschaftet den Weinberg im Hinblick auf die bestmögliche Interpretation des Jahrgangs, indem er Maßnahmen wie Abschneiden, Ausdünnen, Kappen der Triebe an die Wetterbedingungen anpasst. Die Bewirtschaftung zielt jedoch immer darauf ab, gut ausgereifte Trauben mit einem guten Aromaprofil zu erhalten und die Säurekomponente zu bewahren, die ein charakteristisches Merkmal des Brezza Riva Trento DOC Riserva ist.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Weinlese Die Trauben werden von Hand in Kisten geerntet, um ihre Unversehrtheit zu bewahren, und an die Kellerei geliefert. Die Ernte fand am 14. September statt.

Grundwein Die Traubenkisten wurden von Hand und behutsam in die Pressen entladen und sofort gepresst, um eine maximale Integrität der Trauben zu gewährleisten. Die sanfte Pressung erhöht die Eleganz



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2019

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

des Weins durch die geringe Extraktion der phenolischen Komponenten. Der Most wurde nach einer natürlichen Dekantierung von etwa 12 Stunden einer alkoholischen Gärung unterzogen, die teilweise in Edelstahltanks und teilweise (20%) in Barriques aus französischer Eiche stattfand. Der in Barriques vergorene Teil verblieb dort, bis die Cuvée für den Abzug vorbereitet wurde (Frühjahr): Wöchentliche Batonnage wurde durchgeführt, um den feinsten Trub in Schwebelage zu halten. Der gesamte Grundwein wurde einer malolaktischen Gärung unterzogen.

Schaumweinherstellung Der Grundwein wurde im April 2020 verschnitten und am 11. Mai abgefüllt (Tirage). Wie in der Spezifikation des Trento DOC vorgesehen, erfolgt die zweite Gärung ausschließlich nach der traditionellen Methode und somit in der Flasche. Der Wein reifte etwas mehr als 36 Monate auf der Hefe, bevor er am 25. Juli 2023 degorgiert wurde. Insgesamt wurden 2.101 Flaschen zu 0,75 l gewonnen.

SENSORIK

Farbe Blass strohgelb, mit einem Farbton, der die hervorragende Integrität des Weins widerspiegelt. Sehr feine und anhaltende Perlage.

Geruch Duftend, typisch, mit einer breiten Palette von Geruchsempfindungen, die seine Eleganz auszeichnet.

Geschmack Voll, mit einem säuerlichen Rückgrat, das dem Wein Struktur und Vertikalität verleiht. Sehr anhaltend und harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,30% vol.

Restzucker 2,7 g/l

Gesamtsäure 7,5 g/l

pH-Wert 3,01

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Fischtartar mit Zitrusgeschmack
- Spaghetti mit Forellenrogen und Chilipfefferöl.

KONSERVIERUNGSMETHODE

An einem kühlen Ort fern von Licht und Wärmequellen aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

LAGERFÄHIGKEIT

Reifer Wein in seinem evolutionären Zustand, mit der Fähigkeit, etwa fünf Jahre in der Flasche zu bleiben.

PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche www.agririva.it/DE/preise.php oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,6 kg)

Art "Monterossa" Champagnerflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 10,4 kg

Kartonmaße Länge 34 cm • Höhe 18 cm • Breite 25 cm

Palettierung 80 Kartons • Gewicht 852 kg • Höhe 160 cm