



# BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2020

## 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** Das Jahr 2020 verlief normal, mit einem durchschnittlichen Winter und einem etwas wärmeren Frühjahr als üblich. Die höheren Temperaturen ermöglichten einen schnelleren Fortschritt bei der vegetativen Erholung. Die Erntezeit hingegen war durch reichliche Niederschläge und hohe Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet und erforderte zahlreiche Eingriffe und Kontrollen im Weinberg, um den günstigsten Zeitpunkt für die Ernte zu finden. Die von den Mitgliedern und Technikern geleistete Arbeit führte zu gesunden, gut gereiften Trauben.

**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 15-kg-Kisten geerntet, um ihre Unversehrtheit zu bewahren, und an die Kellerei geliefert. Die Ernte fand am 10. September statt.



# BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2020

## TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

**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 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 (30%) in Barriques aus französischer Eiche stattfand. Der in Barriques vergorene Teil verblieb dort, bis die Cuvée für den Abzug vorbereitet wurde (Frühjahr 2021): Wöchentliche Batonnage wurde durchgeführt, um den feinsten Trub in Schwebelage zu halten. Der gesamte Grundwein wurde einer malolaktischen Gärung unterzogen.

**Schaumweinherstellung** Der Grundwein wurde Ende April 2021 verschnitten und am 4. 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 41 Monate auf der Hefe, bevor er am 4. Oktober 2024 degorgiert wurde. Insgesamt wurden 1,940 Flaschen zu 0,75 l und 135 Flaschen zu 1,5 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% vol.

**Restzucker** 2,9 g/l

**Gesamtsäure** 7,0 g/l

**pH-Wert** 3,00

**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](http://www.agririva.it/DE/preise.php) oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

### 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

