

BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2021

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 Wechselhaft mit ziemlich extremen Situationen, aber insgesamt qualitativ interessant. Verzögerter Austrieb aufgrund der Kälte im April mit begrenzter Knospenfruchtbarkeit. Auch die Blüte war verspätet, verlief aber, sobald sie begann, sehr schnell. Zur Erntezeit präsentierten sich die Reben in hervorragendem Zustand mit reduziertem Ertrag: gesunde, gut gereifte Trauben mit optimaler Säurebalance, auch aufgrund der verzögerten Reifung.

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 12. September statt.

Grundwein Die Traubenkisten wurden von Hand und behutsam in die Pressen entladen und sofort gepresst, um eine maximale Integrität der Trauben zu



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2021

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

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 Anteil reift auf der Feinhefe mit zweiwöchentlichem Bâtonnage bis zur Vorbereitung der Cuvée für den Flaschenzug (Frühjahr 2021). Auf dem gesamten Wein wurde die malolaktische Gärung durchgeführt.

Schaumweinherstellung Der Basiswein wurde Ende April 2022 assembliert und am 3. Mai desselben Jahres erfolgte die Tirage. Wie im Trentodoc-Produktionsreglement vorgeschrieben, erfolgt die zweite Gärung ausschließlich nach der traditionellen Methode, d. h. in der Flasche. Der Wein reifte knapp über 41 Monate auf seiner eigenen Hefe, bevor er am 14. Oktober 2025 degorgiert wurde. Es wurden 2.413 Flaschen à 0,75 l und 155 Magnumflaschen à 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 7,1 g/l

pH-Wert 3,10

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.

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

