



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2019

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC



PREMI



Brezza Riva è dedicato, nel nome e nella sostanza, al soffio del lago. Il suo tocco delicato restituisce vigore, la sua pungente freschezza appaga, la sua piacevolezza infonde buonumore.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento climatico Il decorso stagionale del 2019 ha comportato una ripresa vegetativa primaverile anticipata, ma il maggio particolarmente freddo ha portato, poi, a un ritardo di una decina di giorni della fioritura. Da qui in poi le condizioni sono state molto favorevoli, con piogge ben distribuite. Alla vendemmia i grappoli si presentavano più spargoli e leggeri, con una buona maturazione e un buon livello di acidità.

Collocazione dei vigneti Nell'alto Tense, zona a grande vocazione per la coltivazione di uve Chardonnay per la produzione di spumante Metodo Classico, con terreni poco profondi, calcarei che inducono nei vigneti un perfetto equilibrio produttivo.

Varietà utilizzata 100% Chardonnay.

Forma di allevamento Tradizionale pergola trentina semplice.

Gestione in vigna La predisposizione della zona e l'età delle vigne, ormai in piena maturità, portano a un equilibrio tale da ridurre al minimo gli interventi agronomici. Il vigneto viene gestito dal viticoltore nell'ottica della migliore interpretazione dell'annata, adeguando le operazioni quali sfogliature, diradamenti, cimature dei tralci a seconda dell'andamento climatico. La gestione è comunque sempre volta all'ottenimento di uve ben mature con un buon profilo aromatico e al mantenimento della componente acida che è caratteristica propria di Brezza Riva Trento DOC Riserva.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette per preservarne al massimo l'integrità e consegnate in cantina. La raccolta è avvenuta il 14 settembre.

Vino base Le cassette d'uva sono state scaricate manualmente e delicatamente nelle presse e pressate immediatamente per garantire il massimo dell'integrità dei grappoli. La pressatura soffice permette di esaltare l'eleganza del vino per la bassa estrazione della frazione fenolica. Il mosto, dopo essere decantato naturalmente per circa 12 ore, è stato sottoposto alla fermentazione alcolica,



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2019

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

in parte in serbatoio di acciaio inox e in parte (20%) in barrique di rovere francese. La parte fermentata in barrique permane in esse fino alla preparazione della cuvée per il tiraggio (primavera): sono stati eseguiti batonnage settimanali per mettere in sospensione le fecce più fini. Tutto il vino base ha compiuto la fermentazione malolattica.

Spumantizzazione (tiraggio) Il vino base è stato assemblato in aprile 2020 e l'11 maggio dello stesso anno è stato imbottigliato (tiraggio) per la presa di spuma. Come previsto dal disciplinare Trentodoc, la seconda fermentazione avviene unicamente secondo il metodo tradizionale e quindi in bottiglia. Il vino è maturato sui propri lieviti per poco più di 36 mesi prima della sboccatura, avvenuta il 25 luglio 2023. Ne sono state ottenute 2.101 bottiglie da 0,75 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Giallo paglierino scarico, con tonalità che riflette un'ottima integrità del vino. Perlage molto fine e persistente.

Olfatto Fragrante, tipico, con un ampio ventaglio di sensazioni olfattive che ne contraddistinguono l'eleganza.

Gusto Pieno, con una spina dorsale acida che dona struttura e verticalità al vino. Molto persistente e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 10-12 °C.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,30% vol.

Zuccheri residui 2,7 g/l

Acidità totale 7,5 g/l

pH 3,01

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Tartare di pesce aromatizzata agli agrumi
- Spaghetti monograno con bottarga di trota e olio aromatizzato al peperoncino.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino maturo nel suo stato evolutivo, con capacità di mantenersi in bottiglia per circa cinque anni.

PREMI

Per vedere tutti i premi vinti da Cantina di Riva visita la pagina www.agririva.it/premi.php o scansiona il codice QR in cima alla prima pagina.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,6 kg)

Tipo bottiglia Champagnotta "Monterossa"

Cartone 6 bottiglie • Peso 10,4 kg

Misure cartone Larghezza 34 cm • Altezza 18 cm • Profondità 25 cm

Palettizzazione 80 cartoni • Peso 852 kg • Altezza 160 cm