



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2020

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 L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di incantinare uve sane e ben mature.

Collocazione dei vigneti Nell'alto Tonnese, 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 Riserva Trento DOC.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette da 15 kg per preservarne al massimo l'integrità e consegnate in cantina. La raccolta è avvenuta il 10 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



BREZZA RIVA RISERVA PAS DOSÉ 2020

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

fenolica. Il mosto, dopo essere decantato naturalmente per circa 12 ore, è stato sottoposto alla fermentazione alcolica, in parte in serbatoio di acciaio inox e in parte (30%) in barrique di rovere francese. La parte fermentata in barrique permane in esse fino alla preparazione della cuvée per il tiraggio (primavera 2021): 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 a fine aprile 2021 e il 4 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 41 mesi prima della sboccatura, avvenuta il 4 ottobre 2024. Ne sono state ottenute 1.940 bottiglie da 0,75 l e 135 magnum da 1,5 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% vol.

Zuccheri residui 2,9 g/l

Acidità totale 7,0 g/l

pH 3,00

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

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.

