

BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2022

TRENTODOC METODO CLASSICO ROSÉ 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 Ein Jahrgang, der bereits in den ersten Wintermonaten durch geringe Niederschläge geprägt war, mit sehr trockenen Tagen und großen Temperaturschwankungen. Der Austrieb erfolgte mit leichter Verzögerung, doch die Vegetationsperiode verlief anschließend sehr rasch, sodass die Blüte früher als üblich einsetzte. Von den ersten Junitagen an und während eines Großteils des Sommers traten lang anhaltende Hitze- und Trockenperioden auf, mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts deutlich über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise ermöglichten die Weitsicht der Bewässerungskonsortien und vereinzelte Regenfälle in den kritischsten Momenten, den Wassermangel in angemessener Weise auszugleichen. Die Weinlese fiel früh aus und verlief mit vollkommen gesunden und unversehrten Trauben.

Anbaugebiet Der Pinot Nero stammt aus den höher gelegenen Weinbergen auf etwa 650 m ü.d.M., während für den Chardonnay die am besten geeigneten Weinberge für die Produktion von klassischem Schaumwein ausgewählt wurden. In beiden Fällen handelt es sich um mittelschwere, zum Kalkstein tendierende Böden, die in den Weinbergen ein perfektes Produktionsgleichgewicht bewirken.

Verwendete Rebsorte 75% Pinot Nero und 25% Chardonnay.

Erziehungssystem Guyot für Pinot Nero, traditionelle einfache Trentiner Pergola und Guyot für Chardonnay.

Bewirtschaftung im Weinberg Die vom Winzer durchgeführten Arbeiten wie Entblättern, Ausdünnen der Trauben und Beschneiden der Triebe erfolgen dem Saisonverlauf entsprechend mit dem Ziel, den Jahrgang durch Erfahrung und Kenntnis des eigenen Weinbergs bestmöglich zu interpretieren. All dies, um Trauben zu erhalten, die zwar reif, aber trotzdem säurehaltig sind, was für den Brezza Riva Rosé charakteristisch ist.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Weinlese Die Trauben wurden von Hand geerntet und in gelochte Behälter gelegt, um ihre Unversehrtheit so weit wie



BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2022

TRENTODOC METODO CLASSICO ROSÉ SCHAUMWEIN

möglich zu erhalten, bevor sie in den Keller geliefert wurden. Die Ernte des Chardonnay fand in der letzten Augustdekade statt, jene des Pinot Nero am 29. August in gelochten Kisten von je ca. 15 kg.

Grundwein Die Chardonnay-Trauben wurden in pneumatische Pressen gegeben und sofort schonend gepresst. Nur der erste Teil des gewonnenen Mosts, mit einer Ausbeute von rund 55 %, wurde für die Weinbereitung verwendet. Die Ernte des Pinot Nero erfolgte in gelochten Kisten von ca. 15 kg, die sorgfältig von Hand in die Pressen entleert wurden, um die maximale Unversehrtheit der Trauben zu gewährleisten, und sofort gepresst. Auch hier wurde nur der erste Teil des gewonnenen Mosts, mit einer Ausbeute von unter ca. 50 %, für die Weinbereitung verwendet. In beiden Fällen durchlief der Most, nachdem er einen halben Tag lang natürlich dekantiert hatte, die alkoholische Gärung in Edelstahltanks. Die anschließende Reifung des Weines erfolgte in Edelstahltanks auf der eigenen Feinhefe, die durch regelmäßiges Bâtonnage in Schwebelage gehalten wurde. Im März wurde die Cuvée durch die Verschneidung von Chardonnay und Pinot Nero bereitet.

Schaumweinherstellung Der Grundwein wurde im April 2023 assembliert, und am 14. April erfolgte die Tirage (in mit Kronkorken verschlossene Flaschen abgefüllt), um die Flaschengärung einzuleiten. Der Wein reifte über 27 Monate auf seiner eigenen Hefe, bevor er am 5. August 2025 degorgiert wurde, woraus 6.030 Flaschen à 0,75 l und 355 Flaschen à 1,50 l hervorgingen.

SENSORIK

Farbe Helles, leuchtendes Rosa mit feiner und anhaltender Perlage.

Geruch Duftend, intensiv und besonders fein, mit Noten von kleinen frischen Früchten, Himbeere und Erdbeere, aber auch Granatapfel und tropischen Früchten, sowie Zitrusblütenblättern auf einer Basis von gerösteter Mandel, die durch die Verweildauer auf der Hefe nach der Schaumbildung entsteht.

Geschmack Der frische und lebendige Eintritt, gegeben durch die Lebendigkeit der Säure, verschmilzt mit der Weichheit des Weins und hebt seinen bedeutenden Körper und seine Struktur hervor. Der Nachgeschmack ist lang und reich an Aromen, mit einer delikaten Würze, die zum Trinken anregt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,50% vol.

Restzucker 4,5 g/l

Gesamtsäure 7,0 g/l

pH-Wert 3,07

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Vorspeise aus frischen Wurstwaren mit Gemüse im Teigmantel.
- Rindertatar, gewürzt mit nativem Olivenöl extra, Salz und einer frischen Himbeere.
- Eiernudeln mit weißem Ragout.
- Kichererbsen-Hummus, aromatisiert mit süßem Paprika und konfierten Tomaten.
- Thunfischfilet in Sesam.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

LAGERFÄHIGKEIT

Reifer Wein in seinem Entwicklungszustand, mit der Fähigkeit, sich mindestens drei Jahre in der Flasche zu halten.

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



1,5 l



8 025966 403155

8 025966 442758