

BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2021

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 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 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 werden von Hand in Kisten oder gelochten Behältern geerntet, um ihre Integrität bestmöglich zu bewahren, und in die Kellerei geliefert. Die Ernte des Chardonnay erfolgte Ende August bis Anfang September, die des Pinot Nero am 22. September.

Grundwein Die Chardonnay-Trauben wurden in pneumatische Pressen gegeben und sofort schonend



BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2021

TRENTODOC METODO CLASSICO ROSÉ SCHAUMWEIN

gepresst. Nur der erste Teil des gewonnenen Mostes, mit einem Ertrag zwischen 55 und 60%, wurde für die Weinbereitung verwendet. Die Ernte des Pinot Noir erfolgte in durchlöchernten Kisten von etwa 15 kg, die sorgfältig von Hand in die Pressen entleert wurden, um die maximale Unversehrtheit der Trauben zu gewährleisten, und sofort gepresst. Auch in diesem Fall wurde nur der erste Teil des extrahierten Mostes, mit einem Ertrag von etwa 50%, für die Weinbereitung verwendet. In beiden Fällen wurde der Most nach einer natürlichen Sedimentation von einem halben Tag in Edelstahltanks alkoholisch vergoren. Die anschließende Reifung des Weins fand in Edelstahltanks auf den eigenen Feinhefen statt, die durch regelmäßiges Bâtonnage wieder in Schwebelage gebracht wurden. Im April wurde die Cuvée durch die Vereinigung von Chardonnay und Pinot Noir vorbereitet.

Schaumweinherstellung Der Grundwein wurde im April 2022 assembliert und am 27. April für die Schaumbildung abgefüllt (in Flaschen mit Kronkorken verschlossen). Der Wein reifte über 24 Monate auf der Hefe, bevor er am 4. Juni 2024 degorgiert wurde, wobei 2.490 Flaschen à 0,75 l und 280 à 1,50 l produziert wurden.

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 etwa 10 °C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,30% vol

Restzucker 4,3 g/l

Gesamtsäure 7,8 g/l

pH-Wert 3,14

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.

PALETTIERUNG

Format 0,75 l (1,6 kg) • 1,5 l (3,25 kg)

Art "Monterossa" Champagnerflasche

Karton 6 Flaschen • Gewicht 10,4 kg

Kartonmaße Länge 34 cm • Höhe 18 cm • Breite 25 cm

Palettierung 80 Kartons • Gewicht 852 kg • Höhe 160 cm