



# BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2022

## SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO 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** Annata contraddistinta dalla scarsità di precipitazioni già dai primi mesi invernali, con giornate molto asciutte ed escursioni termiche molto elevate. Il germogliamento è avvenuto con leggero ritardo, ma la stagione vegetativa è proseguita poi molto rapidamente, tanto da anticipare la fioritura. Dai primi giorni di giugno e per buona parte dell'estate si sono verificati lunghi periodi caldi e siccitosi, con temperature di parecchi gradi sopra la media, sia durante il giorno che nelle ore notturne. Fortunatamente la lungimiranza dei Consorzi irrigui e qualche pioggia nei momenti più critici hanno permesso di sopperire in modo adeguato alla mancanza di acqua. La vendemmia è risultata anticipata e si è svolta con uve perfettamente sane e integre.

**Collocazione dei vigneti** Il Pinot Nero proviene dai vigneti posti a maggiore altitudine, intorno a 650 m s.l.m., mentre per lo Chardonnay sono stati scelti i vigneti più idonei alla produzione di spumante Metodo Classico. In ambedue i casi si tratta di terreni di medio impasto, tendenti al calcareo che inducono nei vigneti un perfetto equilibrio produttivo.

**Varietà utilizzata** 75% Pinot Nero e 25% Chardonnay.

**Forma di allevamento** Guyot per il Pinot Nero, tradizionale pergola trentina semplice e guyot per lo Chardonnay.

**Gestione in vigna** Le operazioni di sfogliatura, diradamento dei grappoli, cimatura dei tralci svolte dal Socio viticoltore sono fatte in funzione del decorso stagionale, con l'obiettivo di interpretare al meglio l'annata mediante l'esperienza e la conoscenza del proprio vigneto, per ottenere uve che coniugano la maturità con il mantenimento della componente acida che è caratteristica propria di Brezza Riva Rosé.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Vendemmia** Le uve vengono raccolte manualmente e poste in contenitori forati per preservarne al massimo l'integrità e consegnate in cantina. La raccolta dello Chardonnay è avvenuta nell'ultima decade di agosto, quella del Pinot Nero in cassette forate da 15 kg circa il 29 agosto.



# BREZZA RIVA ROSÉ EXTRA BRUT 2022

## SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO TRENTODOC

**Vino base** Le uve di Chardonnay sono state poste in presse pneumatiche e immediatamente pressate in modo delicato. Solamente la prima parte del mosto ottenuto, con una resa fra intorno al 55%, è stata utilizzata per la preparazione del vino. La raccolta del Pinot Nero è avvenuta in cassette forate da 15 kg circa, che sono state scaricate a mano in modo accurato nelle presse per garantire il massimo dell'integrità dei grappoli, e pressate immediatamente. Anche in questo caso solamente la prima parte del mosto estratto, con una resa inferiore al 50% circa, è stata utilizzata per la preparazione del vino. In entrambi i casi il mosto, dopo essere decantato naturalmente per una mezza giornata, ha svolto la fermentazione alcolica in serbatoio di acciaio inox. La successiva maturazione del vino è avvenuta in serbatoi di acciaio inox sulle proprie fecce fini rimesse in sospensione da periodici battonage. In marzo è stata preparata la cuvée unendo lo Chardonnay al Pinot Nero.

**Spumantizzazione (tiraggio)** Il vino base è stato assemblato in aprile 2023 e il 14 aprile è stato tirato (posto in bottiglie chiuse da tappo a corona) per la presa di spuma. Il vino è maturato sui propri lieviti oltre 27 mesi prima della sboccatura, avvenuta il 5 agosto 2025 ottenendo 6.030 bottiglie da 0,75 l e 355 da 1,50 l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Rosa tenue brillante con perlage fine e persistente.

**Olfatto** Fragrante, intenso e particolarmente fine, che si esprime con tocchi di piccoli frutti freschi, lampone e fragola, ma anche di melograno e di frutti tropicali, e di petali di fiori di agrume su una base di mandorla tostata data dalla permanenza sul lievito dopo la presa di spuma.

**Gusto** L'entrata fresca e nervosa, data dalla vivacità della spina acida, si fonde nella morbidezza del vino e ne evidenzia l'importante corpo e struttura. La persistenza in bocca è lunga e ricca di sapori, con una delicata sapidità che ne invoglia la beva.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 10-12 °C.

### DATI ANALITICI

**Grado alcolico** 12,50% vol.

**Zuccheri residui** 4,5 g/l

**Acidità totale** 7,0 g/l

**pH** 3,07

**Contiene solfiti. Non contiene OGM.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasto di salumi freschi con verdure in pastella.
- Tartare di manzo condita con olio extra vergine di oliva, sale e un lampone fresco.
- Pasta all'uovo con ragù bianco.
- Hummus di ceci aromatizzato con paprika dolce e pomodori confit.
- Filetto di tonno al sesamo.

### 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 almeno tre anni.

### PREMI

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

### 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.



0,75 l



8 025966 403155

1,5 l



8 025966 442758