



BREZZA RIVA ROSÉ 2021

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO TRENTODOC EXTRA BRUT



PREMI



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

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento climatico Alternò e con situazioni piuttosto estreme, ma nel complesso si è dimostrato interessante a livello qualitativo. Germogliamento ritardato a causa del freddo di aprile con una limitata fertilità delle gemme. Anche la fioritura è stata ritardata, ma una volta iniziata si è svolta molto rapidamente. Alla vendemmia le viti si sono presentate ottimamente e con ridotta carica produttiva: grappoli sani, ben maturi, con un ottimale equilibrio acido, dato anche dal ritardo di maturazione.

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 vendemmiate a mano in cassette o in cassoni forati per preservarne al massimo l'integrità e consegnate in cantina. La raccolta dello Chardonnay è avvenuta a cavallo fra agosto e settembre, quella del Pinot Nero il 22 settembre.

Vino base Le uve di Chardonnay sono state poste in presse pneumatiche e subito dopo pressate in modo delicato. Solamente la prima parte del mosto ottenuto, con una resa fra il 55 e il 60%, è stata utilizzata per la preparazione del vino. Le cassette di Pinot Nero, invece, sono state scaricate



BREZZA RIVA ROSÉ 2021

SPUMANTE METODO CLASSICO ROSATO TRENTODOC EXTRA BRUT

manualmente e delicatamente nelle presse e pressate immediatamente per garantire il massimo dell'integrità dei grappoli. Anche in questo caso solamente la prima parte del mosto estratto, con una resa del 50%, 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 aprile è stata preparata la cuvée unendo lo Chardonnay al Pinot Nero.

Spumantizzazione (tiraggio) Il vino base è stato assemblato in aprile 2022 e il 27 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 24 mesi prima della sboccatura, avvenuta il 4 giugno 2024, ottenendo 2.490 bottiglie da 0,75 l e 280 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 intorno ai 10 °C.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,30% vol

Zuccheri residui 4,3 g/l

Acidità totale 7,8 g/l

pH 3,14

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 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