



# 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](http://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