

BREZZA RIVA SILENTE 2019

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

Geboren aus einem hochgelegenen Weinberg und dem Schutz des „Cristo Silente“ anvertraut für seine langsame Reifung in 40 m Tiefe im See.



DAS PROJEKT

Noch bevor es ein Produkt ist, erzählt Silente von der Sorgfalt und Hingabe unserer Winzer für das Land und seine Früchte, sowie von einer außergewöhnlichen Reifung, die in den stillen Tiefen des Gardasees stattfindet, nur wenige Meter entfernt vom Meisterwerk des Künstlers Germano Alberti, dem „Cristo Silente“, eine Statue, die 1970 in 15 Metern Tiefe platziert wurde.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Anbaugebiet Oberes Tenno-Gebiet. Ein einzelner Weinberg mit mehr als dreißigjähriger Geschichte, gelegen auf einer Terrasse auf 450 m ü.d.M., der von guten Temperaturschwankungen profitiert. Der flache, kalkhaltige Boden verleiht dem Weinberg ein perfektes Produktionsgleichgewicht.

Verwendete Rebsorte 100% Chardonnay.

Erziehungssystem Traditionelle einfache Trentiner Pergola.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Grundwein Die Trauben wurden sorgfältig gelesen und in kleine Kisten gelegt, die bei der Ankunft in der Kellerei manuell in die Presse entleert wurden. Es folgte eine schonende Pressung, um die Eleganz der Rebsorte zu betonen und den Most freizusetzen. Nach kurzer Sedimentation vergärte der Most sowohl in Stahltanks als auch in französischen Eichenbarriques. Im Frühling wurde die Cuvée zubereitet, indem die Weine verschnitten wurden, um ein einzigartiges Gleichgewicht von Frische und Komplexität zu erreichen.

Reifung im See Nach der Schaumbildung wurden die Flaschen auf dem Grund des Gardasees in 40 m Tiefe gelagert, unter dem Blick der Skulptur "Cristo Silente" von Germano Alberti. Der ausgewählte Bereich bietet ideale Bedingungen für diese Art der Verfeinerung: Es herrscht völlige Dunkelheit, die Temperatur ist stabil zwischen 9 und 13 Grad, der Sauerstoffgehalt ist minimal, die Druckverhältnisse sind innerhalb und außerhalb der Flaschen ähnlich, und das Remuage erfolgt natürlich durch die sanfte Bewegung des Wassers. Unter diesen außergewöhnlichen Bedingungen kann der Schaumwein



BREZZA RIVA SILENTE 2019

TRENTODOC METODO CLASSICO SCHAUMWEIN

sehr lange Reifezeiten genießen und entwickelt dabei eine einzigartige Struktur und Balance. Nach der Reifung im See werden die Flaschen von Hand gereinigt, degorgiert und mit einem künstlerisch gestalteten Etikett versehen, welches das Alto Garda Trentino und seine Schätze würdigt. Nach einer weiteren Ruhezeit von 6 Monaten werden die Flaschen schließlich nummeriert und mit einem Echtheitszertifikat versehen.

SENSORIK

Unter der Seeoberfläche verläuft die Reifung langsamer. So bewahrt der Wein seine gesamte Frische und Lebendigkeit, die durch die Vertikalität des schönen Säurerückgrats hervorgehoben wird; die Eleganz erreicht ihren Höhepunkt und berührt sonst unerreichbare Ebenen.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 10-12 °C servieren.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,50% vol.

Restzucker 2,7 g/l

Gesamtsäure 7,3 g/l

pH-Wert 3,03

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

KONSERVIERUNGSMETHODE

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

LAGERFÄHIGKEIT

Trinkfertiger Schaumwein, der seine Qualitäten 4-6 Jahre in der Flasche bewahren kann und bei guter Lagerung mit unerwarteter Langlebigkeit überrascht.

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

