

BREZZA RIVA SILENTE 2019

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

Nato da un vigneto di alta quota e affidato alla protezione del Cristo Silente per la sua lenta maturazione a 40 m di profondità nel lago.



IL PROGETTO

Brezza Riva Silente nasce dal desiderio di celebrare il profondo legame che ci unisce al nostro territorio. Prima ancora di essere un prodotto, Silente è il racconto della cura e della dedizione dei nostri viticoltori nei confronti della terra e i suoi frutti, e di una maturazione straordinaria che avviene nei silenziosi fondali del Lago di Garda, a pochi passi dal capolavoro del maestro Germano Alberti, il *Cristo Silente*, posto a 15 m di profondità nel 1970.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Collocazione dei vigneti Alto Tense. Un singolo vigneto con più di trent'anni di storia, situato su un terrazzamento a 450 m s.l.m. che gode di una buona escursione termica. Il terreno poco profondo e calcareo dona al vigneto un perfetto equilibrio produttivo.

Varietà utilizzata 100% Chardonnay.

Forma di allevamento Tradizionale pergola trentina semplice.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vino base I grappoli sono stati raccolti con cura e attenzione, e posti in piccole cassette, che, all'arrivo in cantina, sono state rovesciate manualmente nella pressa. Ne è seguita una pressatura delicata per esaltare l'eleganza del vitigno e liberare il mosto. Dopo una breve decantazione, il mosto ha fermentato sia in serbatoi d'acciaio che in barrique di rovere francese. In primavera è stata preparata la cuvée, unendo i vini per ottenere un equilibrio unico di freschezza e complessità.

Maturazione nel lago Dopo la presa di spuma, le bottiglie sono state depositate sul fondo del lago di Garda, a 40 m di profondità, sotto lo sguardo della scultura *Cristo Silente* di Germano Alberti. L'area individuata offre un ambiente ideale per questo tipo di affinamento: la luce è assente, la temperatura è stabile tra 9 e 13 gradi, la presenza di ossigeno è ridotta al minimo, le pressioni sono simili dentro e fuori le bottiglie, il remuage avviene naturalmente al dolce cullare delle acque. In queste condizioni straordinarie lo spumante può godere di tempi di maturazione molto lunghi,



BREZZA RIVA SILENTE 2019

SPUMANTE METODO CLASSICO TRENTODOC

sviluppando così una trama e un equilibrio unici. Al termine della maturazione nel lago le bottiglie vengono pulite manualmente, sboccate e vestite di un abito d'autore che celebra l'Alto Garda Trentino e i suoi tesori. Dopo un ulteriore riposo di altri 6 mesi, le bottiglie vengono infine numerate e corredate da un certificato di autenticità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sotto la superficie del lago la maturazione si svolge più lentamente. Così, il vino preserva tutta la sua freschezza e la sua vivacità, messe in evidenza dalla verticalità della bella spina acida; l'eleganza raggiunge il culmine, toccando livelli altrimenti irraggiungibili.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura intorno ai 10-12 °C.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,50% vol.

Zuccheri residui 2,7 g/l

Acidità totale 7,3 g/l.

pH 3,03.

Contiene solfiti.

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

Spumante pronto, capace di mantenere intatte le sue qualità in bottiglia per 4-6 anni e, se ben conservato, è pronto a stupire con una longevità inattesa.

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 circa cinque anni.

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

