

RENA 2023

TRENTINO SUPERIORE · SPÄTLESE WEISS



PREISE



Rena wurde aus den Rebsorten Incrocio Manzoni, Moscato Giallo, Pinot Grigio und Traminer Aromatico gewonnen, die nach natürlicher Überreifung am Rebstock geerntet wurden.

MERKMALE DES WEINGARTENS

Verlauf Milder und wenig regnerischer Winter, aber der Vegetationsbeginn wurde durch einen kühleren als üblichen April verlangsamt. Die darauffolgende Zeit, geprägt von anhaltenden und reichlichen Regenfällen mit langen Benetzungszeiten der Pflanzen, stellte die Winzer vor Herausforderungen, die dank ihrer Kompetenz und Erfahrung die Reben vor Pilzbefall schützten. Die Saison setzte sich mit höheren Temperaturen fort. Die starken täglichen Temperaturschwankungen mit sehr kühlen Nächten, die den Reifebeginn verlangsamen, ermöglichten es, die Säurekomponente der Trauben zu bewahren, was besonders wichtig für Weißweine ist. Die Lese war etwas später und weniger produktiv als die vorherige, ermöglichte aber die Produktion gut gereifter Trauben mit optimalem Säuregleichgewicht.

Herkunftsgebiet Jede Rebsorte stammt von einem anderen Standort (Tennese, Varone, Arco), die alle gut belüftet und gut exponiert sind, mit deutlichen täglichen Temperaturschwankungen.

Verwendete Rebsorte 20 % Incrocio Manzoni, 27 % Moscato Giallo, 35 % Pinot Grigio und 18 % Traminer Aromatico.

Bodenart Glazialen Ursprungs, mit gutem Tongehalt und tendenziell kalkhaltig.

Erziehungssystem Trentiner Pergola und Guyot.

Produktion Etwa 50 Zentner Trauben pro Hektar.

VINIFIKATION UND REIFUNG

Lese Die Lese erfolgte am 4. Oktober von Hand, in kleinen Kisten mit je 3-4 kg Trauben. Im Keller durchliefen die Trauben eine weitere kurze Überreifung im Trockenraum und wurden anschließend in pneumatischen Pressen sanft gepresst. Daraus entstand ein Most mit sehr hoher Zuckerkonzentration.

Vinifikation Nach 36 Stunden statischer Klärung wurde der Most der alkoholischen Gärung zugeführt: größtenteils in Stahltanks, der restliche Teil in Barriques aus französischer Eiche. Die alkoholische Gärung kam natürlich bei etwa 13 % vol Alkohol zum Stillstand.



RENA 2023

TRENTINO SUPERIORE · SPÄTLESE WEISS

Reifung Nach fast 6 Monaten Reifung in Barriques und Tonneaux aus Eichenholz wurde der Wein assembliert und am 10. Mai 2024 abgefüllt, wobei 2.250 Flaschen zu 500 ml entstanden. Es folgte eine dreijährige Flaschenreifung.

SENSORIK

Farbe Der Wein hat eine schöne leuchtend goldgelbe Farbe, die sehr lebendig und einladend ist.

Geruch In der Nase zeigt sich eine gute Komplexität mit Noten von kandierten Früchten über Quitten- und Aprikosenkonfitüre bis hin zu einer angenehmen floralen und würzigen Grundnote.

Geschmack Im Mund wird die natürliche Süße durch das schöne Mineral abgeschwächt, das den Wein perfekt ausgewogen und für verschiedene Kombinationen geeignet macht.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13 % vol

Zucker 90 g/l

Gesamttrockenextrakt 33,4 g/l

Gesamtsäure 6,00 g/l

pH-Wert 3,70

Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Traditionelle Süßigkeiten aus dem Trentino.
- Gereifter Käse und Kräuterkäse in Kombination mit Honig.

SERVIERTEMperatur

Bei 10-15 °C servieren.

KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl lagern, möglichst zwischen 10 und 16 °C, vor Licht geschützt, die Flasche liegend positionieren.

LAGERFÄHIGKEIT

15 Jahre und mehr.

PREISE

Um alle von Cantina di Riva gewonnenen Preise zu sehen, besuche www.agririva.it/DE/preise.php oder scanne den QR-Code oben auf der ersten Seite.

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

