

RENA 2023

TRENTINO SUPERIORE · VENDEMMIA TARDIVA BIANCO



PREMI



Rena è stato ottenuto da uve Incrocio Manzoni, Moscato Giallo, Pinot Grigio e Traminer Aromatico raccolte dopo appassimento naturale in pianta.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale Inverno mite e poco piovoso, ma la ripresa vegetativa è stata rallentata da un aprile più fresco del consueto. Il seguente prolungato periodo di piogge copiose con lunghi tempi di bagnatura delle piante ha messo a dura prova i viticoltori, che con competenza ed esperienza sono riusciti a proteggere le viti da attacchi fungini. La stagione è proseguita con temperature più alte, ma con forte escursione giornaliera con notti molto fresche che hanno rallentato l'invasatura, consentendo di preservare la componente acidica delle uve, particolarmente importante per i vini bianchi. La vendemmia è stata leggermente più tardiva e meno produttiva rispetto alla precedente, ma ha consentito di produrre uve ben mature, con un ottimale equilibrio acido.

Zona di provenienza Ogni varietà da un sito diverso (Tennese, Varone, Arco) accumulati dall'essere ben ventilati e ben esposti con importanti escursioni termiche giornaliere.

Varietà di uva utilizzata 20% Incrocio Manzoni, 27% Moscato Giallo, 35% Pinot Grigio e 18% Traminer Aromatico.

Tipologia del terreno Terreno di origine glaciale, con buon contenuto di argilla e tendenzialmente calcareo.

Forma di allevamento Pergola trentina e Guyot.

Produzione Intorno a 50 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La vendemmia è avvenuta il 4 di ottobre, manualmente, in piccole cassette da 3-4 kg di uva ciascuna. In cantina l'uva ha subito un appassimento in fruttai ed è stata poi posta in presse pneumatiche per una pressatura soffice. Ne è stato ottenuto un mosto, che presentava una concentrazione zuccherina molto alta.

Vinificazione Dopo 36 ore di decantazione statica, il mosto è stato avviato alla fermentazione alcolica: la maggior parte in serbatoio di acciaio, e la restante parte in barriques di legno francese. La fermentazione alcolica si è arrestata naturalmente intorno ai 13% vol in alcol.

**RENA 2023**

TRENTINO SUPERIORE · VENDEMMIA TARDIVA BIANCO

Affinamento Dopo quasi 6 mesi di maturazione in barriques e tonneaux in legno di rovere, il vino è stato assemblato e imbottigliato il 10 maggio 2024, ottenendo 2.250 bottiglie da 500 ml. Ne è seguita una maturazione di 3 anni in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Il vino all'aspetto si presenta di un bel giallo dorato luminoso molto vivace e invitante.

Olfatto Al naso si nota una buona complessità, con sentori che vanno dalla frutta candita alla confettura di mela cotogna e albicocca su una piacevole base floreale e speziata.

Gusto In bocca la naturale dolcezza è attenuata dalla bella nota minerale che rende il vino perfettamente equilibrato e adatto a diversi accostamenti.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13% vol

Zuccheri 90 g/l

Estratto Netto 33,4 g/l

Acidità totale 6,00 g/l

pH 3,70

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI

- Dolci della tradizione trentina.
- Formaggi invecchiati ed erborinati accostati al miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 10-15 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

15 anni e oltre.

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.

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



8 025966 401816