

RENA

Vendemmia Tardiva

Vendemmia 2013

Trentino superiore DOC
Vendemmia Tardiva

Rena è stato ottenuto dalla vinificazione di uve Nosiola raccolte dopo appassimento naturale in pianta di un vigneto posto in una delle zone più caratteristiche e vocate dell'Alto Garda Trentino.

IN VIGNA: CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale: l'annata 2013 è stata una delle migliori annate per tutti i vini prodotti: generosa sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Il germogliamento e la fioritura sono stati tardivi per via del tardo inverno e della primavera abbastanza freschi, e le abbondanti precipitazioni hanno permesso che queste fasi avvenissero in modo uniformemente abbondante. Anche la fioritura è stata abbastanza tardiva e le fresche temperature riscontratesi fino a fine giugno, hanno permesso di bloccare infezioni fungine, che altrimenti, a causa delle abbondanti precipitazioni, sarebbero state causa di grossi problemi sanitari. L'estate è abbastanza calda e secca ha permesso un decorso regolare delle successive fasi fenologiche. La maturazione delle uve si è protratta con condizioni meteorologiche ottimali, in cui le precipitazioni sono state un sollievo contro la siccità. Le produzioni sono state abbondanti, ma, nei vigneti più equilibrati in cui le rese sono inferiori, come in questo caso, la qualità della produzione è stata eccezionale. Le uve

sono state colte in stadio ottimale di maturazione e perfettamente sane, il 4 di novembre.

Varietà di uva utilizzata: Nosiola, varietà autoctona trentina che per il grappolo spargolo ben si presta ad una vendemmia tardiva.

Zona di provenienza: il vigneto è ubicato alle pendici del Monte Brione in un anfiteatro creato in passato per l'estrazione di Arenaria (da cui il nome Rena) nella parte esposta a Sud, verso il Lago di Garda, che con i suoi venti caratteristici (l'Ora e il Pelèr) ne crea un microclima molto particolare.

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

Forma di allevamento: Guyot, 4.500 ceppi per ettaro.

Produzione: 50 quintali di uva ad ettaro, che hanno dato 27 Hl di vino ad ettaro.

IN CANTINA: VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vendemmia è avvenuta il 4 di novembre, manualmente, in piccole cassette da 3-4 Kg di uva ciascuna. In cantina l'uva è stata scaricata in presse



500 ml

12,01 % vol

pneumatiche dove, con cicli di pressatura molto lunghi è stato ottenuto un mosto, che presentava una concentrazione zuccherina di circa 25°Babo. Dopo 36 ore di decantazione statica, il mosto è stato avviato alla fermentazione alcolica: il 70% in serbatoio di acciaio, e la restante parte in barriques di legno francese. La fermentazione alcolica si è arrestata naturalmente intorno ai 12 gradi. Successivamente i vini sono stati assemblati e posti a maturare in una piccola botte di acacia fino all'imbottigliamento di 2.400 bottiglie avvenuto il 5 maggio 2015. Ne seguirà una maturazione di almeno 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino all'aspetto si presenta di un bel giallo dorato luminoso molto vivace e invitante. Al naso si nota una buona complessità, con sentori che vanno dalla frutta candita alla confettura di mela cotogna su una buona base speziata. In bocca la naturale dolcezza è attenuata dalla bella mineralità che rendono il vino perfettamente equilibrato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico: da 12,01% Vol.
Zuccheri: 103,4 g/l.
Estratto Netto: 26,3 g/l.
Acidità totale: 5,99 g/l.
pH: 3,65.

ABBINAMENTI

È adatto a diversi accostamenti, sia a dolci della tradizione trentina, che a formaggi invecchiati ed erborinati accostati al miele.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura di servizio ideale è di 10-15 °C.

PREMI

Touring Club - Vini Buoni d'Italia

Vini
Buoni
d'Italia

Rena

Formato (litri)	Tipo	Bott. per cartone	Misure cartone (Larg x Alt x Profondità)
0,5	bordolese a spalla alta	6	cm 21,5 x 30 x 15

Peso bottiglia	Peso cartone	Pallettizzazione		
		n. cartoni	peso	altezza
kg 1	kg 6,2	87	kg 560	cm 104

