



CRÉA 2020

MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC



PREMI



Uno dei vini più rappresentativi della cantina, Créa è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati per la coltivazione del vitigno Merlot.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'annata 2020 ha avuto uno svolgimento normale, con un inverno nella media e una primavera leggermente più calda del solito. Le maggiori temperature hanno consentito un leggero anticipo nella ripresa vegetativa. Il periodo vendemmiale si è contraddistinto, invece, per le abbondanti precipitazioni e l'elevata umidità, e ha richiesto numerosi interventi e sopralluoghi in vigna per trovare il momento più idoneo alla raccolta. Il lavoro eseguito da soci e tecnici ha permesso di ottenere uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Zone più precoci per permettere la migliore maturazione delle uve: in particolare le pendici del Monte Brione. Si tratta di zone esposte prevalentemente a sud che godono di numerose ore di luce e di condizioni microclimatiche ottimali.

Varietà di uva utilizzata Merlot con il 2% di Cabernet Franc.

Tipologia del terreno Terreni pesanti, di medio impasto, caratterizzati però da un alto contenuto in argilla e tendenti al calcareo.

Forma di allevamento Guyot.

Produzione 70-80 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La vendemmia manuale delle uve si è svolta il 22 settembre selezionando i grappoli ed escludendo quelli non perfettamente maturi: l'uva integra è stata posta in piccoli recipienti e trasportata velocemente in cantina.

Vinificazione L'uva è stata subito diraspata. La fermentazione alcolica è avvenuta in appositi vinificatori in acciaio a una temperatura intorno ai 23 °C con macerazione sulle bucce per 10 giorni.

Affinamento Il 14 gennaio 2021, al termine della fermentazione malolattica e dopo un paio di travasi, il vino è stato posto in barrique e tonneau in rovere prevalentemente francese per l'affinamento. Il vino è stato assemblato l'11 gennaio 2021 e imbottigliato il 25 febbraio 2022, producendo 3.828 bottiglie da 0,75 litri e 30 magnum.



CRÉA 2020

MERLOT TRENTINO SUPERIORE DOC

All'imbottigliamento seguiranno almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Vino di colore rosso rubino compatto e consistente.

Olfatto Rivela al naso un affascinante ed elegante intreccio di sfumature odorose, che variano da sentori di frutti di bosco (lampone, mirtillo, mora) e prugna, di cacao e liquirizia, tipici del Merlot, ad altri più speziati, di chiodi di garofano, pepe, mentolo e vaniglia, arricchiti dalla maturazione in legno.

Gusto Il gusto giunge al palato con autorità e pienezza, e sottolinea l'equilibrio fra i tannini, che ne danno la struttura senza disturbarne la grande eleganza, la bella morbidezza, la piacevole vena fresca, che lo attraversa, e la persistenza degli aromi e dei sapori. Da evoluzione, ma splendido anche nell'immediato.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,81% vol.

Zuccheri 0,4 g/l.

Estratto secco totale 28,9 g/l.

Acidità totale 5,35 g/l.

pH 3,58.

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Arrostiti e brasati di carni rosse.
- Piatti di selvaggina.
- Formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18 °C, in bicchieri ampi.

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

10 anni.

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.

PALETTIZZAZIONE

Formati 0,75 l (1,34 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

Tipo bottiglia Bordolese

Cartone (0,75 l) 6 bottiglie • Peso 8,65 kg

Misure cartone (0,75 l) Larghezza 32,5 cm • Altezza 17 cm • Profondità 24,5 cm

Palettizzazione (0,75 l) 88 cartoni • Peso 780 kg • Altezza 145 cm