



GÈRE 2020

ROSSO TRENantino SUPERIORE DOC



PREMI



Gère è stato vinificato con le migliori uve provenienti dai vigneti più vocati alla coltivazione dei vitigni Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon.

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 preciso e accurato eseguito da soci e tecnici in vigna ha permesso di ottenere uve sane e ben mature.

Zona di provenienza Sulle pendici del Monte Brione, esposizione a sud-ovest, numerose ore di luce a disposizione e un ottimale microclima grazie alla vicinanza del lago e al soffio rinfrescante dell'Ora del Garda, da Varone e da Ceniga.

Varietà di uva utilizzata 50% Cabernet Franc, 25% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon.

Tipologia del terreno Franco-argilloso.

Forma di allevamento Guyot.

Produzione 70 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia La raccolta si è svolta il 22 e il 30 di settembre con un'attenta selezione manuale delle uve.

Vinificazione L'uva è stata trasportata rapidamente in cantina in cassoni da 200 kg circa, è stata subito diraspata e gli acini interi sono stati fatti cadere in un apposito serbatoio vinificatore in acciaio inox per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica è durata intorno ai 10-14 giorni a seconda dei vini e si è svolta a una temperatura controllata a circa 24 °C con macerazione con le bucce.

Affinamento Al termine della fermentazione malolattica, dopo un primo travaso, il vino è stato affinato per circa un anno: una parte in serbatoi di acciaio inox e una parte in barriques e tonneaux di legno di rovere. Il 12 gennaio 2022, dopo 12 mesi di affinamento, il vino è stato assemblato. L'imbottigliamento è avvenuto il 26 febbraio 2022, producendo 2.550 bottiglie da 0,75 l.



GÈRE 2020

ROSSO TRENTINO SUPERIORE DOC

All'imbottigliamento seguirà un lungo periodo di affinamento in bottiglia (24 mesi).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Il vino si presenta con uno splendido colore rosso rubino.

Olfatto A seguito di una breve ossigenazione offre al naso un profumo di grande personalità e complessità, frutto del taglio delle tre diverse varietà di origine bordolese. Le peculiarità dei tre vitigni sono ottimamente integrate e offrono un profumo ampio, persistente e di notevole eleganza, con note che spaziano dal fruttato (amarena, more mature), allo speziato (pepe nero, cacao, liquirizia) fino al floreale.

Gusto Al palato trasmette subito una grande sensazione di armonia ed equilibrio, grazie alla fitta trama di tannini morbidi, e si rivela poi particolarmente rotondo, vellutato e lungo, sfumando nel finale con una ricca persistenza di sapori e aromi.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,87% vol.

Zuccheri 0,4 g/l.

Estratto secco 27,5 g/l.

Acidità totale 4,88 g/l.

pH 3,69.

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Pasta con ragù di selvaggina (cinghiale).
- Anatra al forno.
- Spezzatino di cinghiale e polenta.

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

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.

PALETTIZZAZIONE

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

Tipo bottiglia Bordolese Riva (0,75 l) • Bordolese (1,5 l)

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