



# RIVA'LDEGO 2022

## TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*Aus dem einheimischen Weinberg Teroldego, ein Abbild unseres Territoriums.*

### MERKMALE DES WEINGARTENS

**Verlauf** Das Jahr war gekennzeichnet von geringen Niederschlägen, die bereits in den frühen Wintermonaten begrenzt waren, von sehr trockenen Tagen und sehr hohen Temperaturschwankungen. Der Austrieb verzögerte sich leicht, aber die Vegetationsperiode setzte sehr schnell fort, so dass die Blüte bereits in den letzten zehn Tagen im Mai vorhanden war. Ab Anfang Juni und während des größten Teils des Sommers gab es lange heiße und trockene Perioden mit Temperaturen, die sowohl tagsüber als auch nachts mehrere Grad über dem Durchschnitt lagen. Glücklicherweise konnte der Wassermangel dank der Weitsicht der Bewässerungskonsortien und einiger Regenfälle zu den kritischsten Zeiten angemessen kompensiert werden. Die Ernte war früh und erfolgte mit völlig gesunden und intakten Trauben, die jedoch einen tendenziell niedrigen Säuregehalt aufwiesen, so dass es wichtig war, die Ernte zum richtigen Zeitpunkt zu treffen.

**Herkunftsgebiet** Dro und Pasina di Riva del Garda, warme, gut nach Osten ausgerichtete Weinberge, in denen die Trauben eine optimale Reife erreichen können.

**Verwendete Rebsorte** 100% Teroldego.

**Bodenart** Kalk- und lehmhaltiger Boden mit ausgeprägtem Skelett, der in sehr warmen und belüfteten Gebirgslagen liegt.

**Erziehungssystem** Pergola Trentino.

**Produktion** Von etwa 100 Doppelzentnern Trauben pro Hektar.

### VINIFIKATION UND REIFUNG

**Lese** Sie fand am 23. September statt, wobei die sorgfältig von Hand ausgelesenen Trauben in kleinen Behältern in die Kellerei gebracht wurden.

**Vinifikation** Die Trauben wurden schnell in den Keller transportiert, wo sie sofort abgebeert wurden. Die ganzen Trauben wurden für die alkoholische Gärung, die bei einer Temperatur von ca. 23 °C mit einer achttägigen Mazeration auf den Schalen stattfand, in spezielle Stahltanks gefüllt.

**Reifung** Reifung in Holzfässern bis Juli. Der Wein wurde am 3. August 2023 in Flaschen abgefüllt, wobei 4.068 Flaschen zu 0,75 l und 150 Magnumflaschen zu 1,5 l





# RIVA'LDEGO 2022

## TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

produziert wurden, und am 2. Februar 2024 wurden weitere 4.014 Flaschen zu 0,75 l produziert. Es folgte eine etwa sechsmonatige Reifung in der Flasche.

### SENSORIK

**Farbe** Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, frisch und von mittlerer Konsistenz.

**Geruch** Klares und elegantes Bouquet. Nach einer kurzen Sauerstoffzufuhr entfaltet er in der Nase seine ganze Fruchtigkeit mit einladenden Noten von kleinen roten Früchten, insbesondere Himbeeren, dann ätherische und würzige Noten, die an die Reifung im Holz denken lassen.

**Geschmack** Am Gaumen zeigen sich die Frische des Weins und seine gute Struktur. Hervorzuheben sind seine Ausgewogenheit und seine große Harmonie, die ihn zu einem Wein machen, den man sofort, aber auch in einigen Jahren genießen kann.

### ANALYSEDATEN

**Alkoholgehalt** 12,7% vol

**Zucker** 2,3 g/l

**Gesamttrockenextrakt** 28,52 g/l

**Gesamtsäure** 5,3 g/l

**pH-Wert** 3,6

**Enthält Sulfite. Enthält keine GVOs.**

### SPEISENEMPFEHLUNGEN

- Antipasti und Vorspeisen auf Basis von mittelreifen Wurstwaren.
- Risotto mit Teroldego.
- Polenta concia trentina (mit Käse und lucanica).
- Zweite Gänge auf der Grundlage von gebratenem Fleisch (Kaninchen).

### SERVIERTEMPERATUR

Bei 18 °C in großen Gläsern servieren.

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Kühl und vor Licht und Wärmequellen geschützt aufbewahren. Lagern Sie die Flasche immer waagrecht.

### LAGERFÄHIGKEIT

5 Jahre und mehr.

### PALETTIERUNG

**Format** 0,75 l (1,37 kg) • 1,5 l (2,79 kg)

**Art** Bordolese "Riva" (0,75 l) • Burgunderflasche (1,5 l)

**Karton (0,75 l)** 6 Flaschen • Gewicht 8,5 kg

**Kartonmaße (0,75 l)** Länge 25,5 cm • Höhe 31 cm • Breite 17,5 cm

**Palettierung (0,75 l)** 95 Kartons • Gewicht 836,2 kg • Höhe 170 cm