

Bollicine di Riva

Vino wine Wein Vino wine Wein



Vino wine Wein Vino wine Wein

Die Linie der Schaum- und Perlweine umfasst sowohl junge, unkomplizierte Weine als auch den exklusivsten Schaumwein, den Spumante Trento DOC Metodo Classico.



Brezza Riva Brut

Metodo Classico Trento Doc - Schaumwein

IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

Verwendete Rebsorte: 100%
Chardonnay.

Anbaugebiet: Hügelland in
mittlerer-höherer Lage, in den besten
Anbaugebieten für die
Schaumweinerzeugung.

Erziehungssystem: Trentiner Pergola
in den älteren Weingärten und Guyot
in den jüngeren Weingärten.

Lese: Sorgfältige und rechtzeitige
Ausdünnungen gewährleisten
Traubenerträge pro Flächeneinheit
innerhalb der Grenzen, die von den
Produktionsbestimmungen vorgesehen
sind. Die Lese findet in August
und September statt. Es werden nur
reife und gesunde Trauben ausgewählt,
die händisch in Kisten geerntet werden.

IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Grundwein: Die Trauben, die
unversehrt in den Keller kommen,
werden sofort gerebelt und gequetscht.
Es folgt eine sanfte Pressung, bei der
jeder Kontakt mit der Luft weitestgehend
reduziert wird. Die alkoholische Gärung
dauert rund 7 Tage und wird bei
kontrollierter Temperatur zwischen 16
°C und 18 °C durchgeführt.
Am Ende der Gärung erhält man den
Grundwein, der abgekühlt und von den
groben Hefen getrennt wird.

Schaumweinherstellung: Der Grundwein
wird mittels traditioneller
Flaschengärung streng nach der
klassischen Methode Trento DOC
verarbeitet. Die Schaumbildung
in der Flasche erfolgt im nächsten
Frühjahr nach der Lese
und die folgende Reifung auf den Hefen
dauert bis zu 5 Jahren.

SENSORIK

Perlage: Sehr fein, mit sehr weißem
Schaum.

Farbe: Strohgelb mit grünlichen
Nuancen.

Geruch: Fruchtig, typisch, mit
angenehmen Hefeakzenten.

Geschmack: Voll, angenehm frisch,
ausgewogen und von großer
Persistenz.



750 ml
12,5% vol

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 12.5% Vol.

Gesamtsäure: von 6 bis 6,5 g/l.

pH-Wert: ca. 3,20.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Eignet sich hervorragend als Aperitif, zu allen Arten von Vorspeisen, in Kombination mit Risotto und Gerichten mit gedünstetem Fisch, in der Folie oder gegrillt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 8 °C servieren und innerhalb von einem Jahr ab dem Degorgierdatum verbrauchen.

Brezza Riva Brut

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Champagner- flasche	6	cm 34 x 18 x 25

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,6	kg 10,4	80	kg 852	cm 160



0,75 l



Rosa Riva Teroldego Igt

Rosa Riva Teroldego Igt Vigneti delle Dolomiti - Perlwein

IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

Verwendete Rebsorte: 100%
Teroldego.

Anbaugebiet: Hügelland in niedriger
Lage, vorwiegend mit Skelettböden.

Erziehungssystem: Trentiner Pergola.

Lese: Sorgfältige und rechtzeitige
Ausdünnungen gewährleisten
Traubenerträge pro Flächeneinheit
innerhalb der Grenzen, die von den
Produktionsbestimmungen vorgesehen
sind. Die Lese erfolgt etwas vor der
Reifung der Beeren. Es werden die
gesündesten Beeren ausgewählt, die
händisch in Kisten geerntet werden.

IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Grundwein: Die Trauben, die
unversehrt in den Keller kommen,
werden sofort gerebelt, gequetscht und
nach dem Weißweinverfahren durch
sanfte Pressung vinifiziert. Dabei wird
der Kontakt mit der Luft weitestgehend
reduziert. Die alkoholische Gärung
dauert rund 7 Tage und wird bei
kontrollierter Temperatur durchgeführt.
Am Ende der Gärung erhält man einen
lebhaft roséfarbenen Grundwein, der
abgekühlt und von den groben Hefen
getrennt wird.

Schaumweinherstellung: Die
Schaumbildung erfolgt ganz langsam in
Edelstahltanks, um die Frische und die
sortentypischen, fruchtigen Aromen der

Rebsorten im Wein zum Ausdruck zu
bringen.

SENSORIK

Farbe: Lebhaftes Roséfarbe, zu
Kirschrot tendierend.

Geruch: Reines Aroma von schöner
Intensität mit sortentypischen Nuancen,
die an rote Früchte, insbesondere
Himbeeren, erinnern.

Geschmack: Delikat, frisch und würzig,
schmeichelnd.



750 ml
11,5% vol

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 11.5 % Vol.
Gesamtsäure: von 6,5 bis 7,5 g/l.
pH-Wert: ca. 3,20.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Perfekter Begleiter zu Gesprächen, zu köstlichen Snacks bei Aperitifen, gut zu gegrillten Garnelen, Vorspeisen, ersten Gängen mit Lachs und zu frischen Wurstspezialitäten.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 8 °C servieren.

Rosa Riva Teroldego Igt

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Champagner- flasche	6	cm 28,5 x 30 x 20

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,6	kg 9,4	80	kg 772	cm 168



0,75 l

EAN-Code

8025966002440



Blu Riva Spumante Brut

Blu Riva Spumante Brut - Schaumwein

IM WEINBERG: MERKMALE DES WEINGARTENS

Verwendete Rebsorte: 100% Müller Thurgau.

Anbaugebiet: Hügelland in höherer Lage bis zu 800 m ü.d.M., wo es große Temperaturschwankungen während des Tages gibt.

Erziehungssystem: Trentiner Pergola und Guyot.

Lese: Sorgfältige und rechtzeitige Ausdünnungen gewährleisten Traubenerträge pro Flächeneinheit innerhalb der Grenzen, die von den Produktionsbestimmungen vorgesehen sind. Die Lese findet Anfang September statt. Es werden nur die ganz reifen und gesündesten Beeren von Hand geerntet und in Kisten gelegt.

IM WEINKELLER: VINIFIKATION UND REIFUNG

Grundwein: Die Trauben, die unversehrt in den Keller kommen, werden sofort gerebelt und gequetscht. Es folgt eine sanfte Pressung, bei der jeder Kontakt mit der Luft weitestgehend reduziert wird.

Die alkoholische Gärung dauert rund 7 Tage und wird bei kontrollierter Temperatur durchgeführt. Am Ende der Gärung erhält man den lebhaft roséfarbenen Grundwein, der abgekühlt und von den groben Hefen getrennt wird.

Schaumweinherstellung: Die Schaumbildung erfolgt sehr langsam in Edelstahltanks, um die sortentypischen Aromen im Wein zu betonen.

SENSORIK

Perlage: Sehr fein und anhaltend.

Farbe: Schwaches Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Geruch: Zartes Aroma, fein aromatisch mit würzigen Note.

Geschmack: Weich, sehr frisch, elegant und zart.



750 ml
11,5% vol

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt: 11.5 % Vol.

Gesamtsäure: von 5,5 bis 6,5 g/l.

pH-Wert: ca. 3,20.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Eignet sich sehr gut als Aperitif und passt ausgezeichnet zu Krustentieren am Grill und zu Teegebäck.

SERVIERTEMPERATUR

Bei einer Temperatur von 8 °C servieren.

Blu Riva Spumante Brut

Format (liter)	Art	Flaschen/Karton	Kartonmaße (Länge x Höhe x Breite)
0,75	Champagner- flasche	6	cm 33 x 19 x 24

Gewicht/Flasche	Kartongewicht	Palettierung		
		Anzahl/Kartons	Gewicht	Höhe
kg 1,4	kg 9,2	80	kg 756	cm 166



0,75 l

EAN-Code

8025966002457