

SPUMANTE BRUT DELLE RIPALTE

ROSÉ-SCHAUMWEIN



TECHNISCHE INFORMATIONEN

	Jahrgang	2024		Flaschenformat	0,75 l
	Name	Rosé-Schaumwein		Alkoholgehalt	12,5% Bd.
	Typologie	Rosé-Schaumwein		Weinbereitung und Verfeinerung	Stahl
	Rebsorte	100% Aleatico		Serviertemperatur	8-10°C

BESCHREIBUNG

Spumante Brut Rivalte wird aus Aleatico-Trauben gewonnen, einer aromatischen Rebsorte, die in dieser Schaumweinversion ihre ganze Frische und ihren unverwechselbaren Charakter zum Ausdruck bringt. Die blassrosa Farbe und die blumigen und fruchtigen Aromen erzeugen einen eleganten und lebhaften Schaumwein, perfekt für alle, die raffinierte Bläschen mit mediterranem Geschmack lieben.

WEINBEREITUNG

Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand und findet Ende August statt, um nur die besten Aleatico-Trauben auszuwählen. Nach der Lese werden die Trauben schonend gepresst, um einen Grundmost für die Sektherstellung zu gewinnen. Die Gärung erfolgt nach der Charmat-Methode, einem Verfahren, das die Frische und aromatische Intensität der Rebsorte bewahrt.

VERFEINERUNG

Durch die Veredelung im Autoklaven entsteht eine außergewöhnliche Finesse und Ausgewogenheit. Während der Abfüllung bereichert die aus Aleatico Passito-Wein hergestellte Versandlikör das aromatische Profil des Weins noch weiter und verleiht ihm eine angenehme Komplexität und sensorische Tiefe.

SENSORISCHE HINWEISE

Farbe: Tiefes Rosa mit hellen Reflexen.

Aroma: Intensiv und einhüllend, mit Noten von weißen Blüten, Rosen, Walderdbeeren und einem Hauch mediterraner Macchia.

Geschmack: Frisch, harmonisch und zart fruchtig, mit einer feinen und anhaltenden Perlage, die die Struktur des Weines unterstreicht.

KOMBINATIONEN

Dank seiner Frische und seines zarten Aromas passt er wunderbar zu Schalentieren, Meeresfrüchten, Fischgerichten und frittierten Speisen. Er passt perfekt zu Vorspeisen auf Fischbasis, wie Thunfisch- oder Lachstatar, und zu Schalentieren. Seine Säure gleicht die Süße der Meeresfrüchte aus und sorgt so für eine hervorragende Geschmacksbalance. Darüber hinaus passt er aufgrund seines aromatischen Profils auch ideal zu leichten Gerichten wie Meeresfrüchtesalaten und delikaten Risottos.

AUSZEICHNUNGEN

3 Sterne, ausgewählt im Abschnitt für Weine aus autochthonen Rebsorten, in der Guida Vinibuoni d'Italia, hrsg. 2026, für den Spumante Brut delle Rivalte 2024

4 Sterne, ausgewählt im Abschnitt „Weine aus einheimischen Rebsorten“, Guida Vinibuoni d'Italia hrsg. 2025 für den Spumante Brut delle Rivalte 2023

3 Reben, Vitae Der Weinführer 2025 für den Spumante Brut delle Rivalte 2023

2 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli“ 2022 und 2023 für den Spumante Brut delle Rivalte 2023

2 Sterne, Goldführer „I Vini di Veronelli“ 2021 für den Spumante Brut delle Rivalte 2019