



RE DI REVÍ

Il Re è nato 120 mesi fa. Destinato ad essere Re.

Cresce ed evolve per raggiungere un carattere nobile e fiero, complesso e completo; apprende che equilibrio e freschezza di spirito sono parimenti doti eccellenti, da acquisire e fare proprie. Re di Reví nasce per essere la più importante Riserva di Casa Reví. Un prodotto in sole 1500 bottiglie, che si posiziona all'apice della Collezione Reví e ne porta il vessillo.



Tipologia: Spumante Extra Brut (res. zuccherino: 5 g/l).

Zona di produzione: Trentino.

Cuvée: Chardonnay (70%), Pinot nero (30%).

Vendemmia: metà settembre 2013,

Vinificazione: Dopo pressatura soffice, il mosto separato dai raspi e dalle vinacce viene illimpidito e posto a fermentare. La temperatura di fermentazione è regolata tramite refrigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2014. rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: febbraio 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 107.

Colore: giallo dorato e brillante.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: Al naso sentori di frutta matura integra (mele renette), leggermente tostato con piacevoli note amaricanti di frutta secca (carruba), note avvolgenti di curcuma e con un finale di crosta di pane maturo.

Gusto: Secco, corretto nelle morbidezze (equilibrato ed armonico), avvolgente e pétillant che supporta bene la freschezza e sapidità; leggera equilibrata sensazione amaricante, di corpo ben strutturato. Equilibrato e armonico nell'insieme. Maturo con una persistenza lunga.

Conservazione: Entro l'anno mantiene integri i sentori sopra riportati. La sua capacità di maturazione lo farà affrontare con smalto lo scorrere degli anni accrescendone i profumi terziari.

Servizio: Si consiglia di servirlo a 12-14 gradi in un calice ampio.

Alcol: 12,5 %/Vol.

