Rive Gauche Spumante Rosato Extra Brut BIO

Malvira | Piemont



Die Trauben für den Rive Gauche Rosé Spumante Extra?Brut von Malvira stammen aus der Lage Trinità im Roero, auf kalkhaltigem Sandboden in 300 bis 320?m Höhe. Die Reben sind jung, rund fünf Jahre alt, und werden biologisch bewirtschaftet. Der Rive Gauche Rosé Spumante Extra?Brut wird zu 100?% aus Nebbiolo erzeugt. Die Lese erfolgt früh, um die Säure zu erhalten und Frische im späteren Schaumwein zu sichern. Im Keller wird nach der Charmat-Methode gearbeitet: Die erste Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank, anschließend folgt die zweite Gärung auf der Hefe. Für diese zweite Gärung wird kein Zucker zugesetzt; die Perlage entsteht ausschließlich aus dem natürlichen Restzucker des Grundweins. Im Glas zeigt sich ein zartes Lachsrosa. Die Nase bietet Aromen von roten Beeren, weißem Pfirsich und Granatapfel. Am Gaumen wirkt der Wein klar und lebendig, mit feiner, anhaltender Perlage und einem mineralisch-salzigen Abgang.

Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Pfirsich, Granatapfel, Walderdbeere
Geschmack	elegante Perlage, frische Säure, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Charmat
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Bruschetta, Lardo, Oliven

Produzent

Der Name des Weingutes, Malvirà, lässt sich von den Wörtern Mal (schlecht) und Vira (Position) im piemontesischen Dialekt ableiten. Er bezieht sich auf die Lage der ursprünglichen Kellerei, die im Gegensatz zu der üblichen Südausrichtung eine Nordausrichtung hatte. Malvira wurde in den fünfziger Jahren durch Giuseppe Damone, einem Vordenker und passionierten Liebhaber der Weine des Roero-Gebietes gegründet. Heute wird Malvira von seinen beiden Söhnen Massimo und Roberto geleitet, die von Ihrem Vater die gleiche Leidenschaft für den piemontesischen Wein geerbt haben. Obwohl das Weingut im Laufe der Jahre auf 40 Hekar Rebfläche gewachsen ist, blieb die grundsätzliche Struktur familiär. Massimo kümmert sich um die Weinberge und Roberto um den Weinausbau und den Keller. Alle Weine, die auf dem Weingut Malvira entstehen werden mit dem Ziel produziert, das Gebiet Roero in seiner elegantesten und reinsten Form zu reflektieren. Entstanden sind frische, vielschichtige und lagerfähige Arneis sowie charaktervolle, tanninreiche und langlebige Rotweine aus Barbera- und Nebbiolotrauben.

Gründungsjahr	in den 1950er Jahren
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	40 Hektar in den drei Gemeinden Canale, Monteu Roero und Castellinaldo
Zahl produzierter Flaschen	380 000
Rebsortenspiegel	Arneis, Favorita, Chardonnay, Sauvignon blanc, Barbera, Nebbiolo, Bonarda, Bracchetto

Az.Agr. Malvira | Via Case Sparse 144 | Loc. Canova | IT 12043 Canale d'Alba