

Agraria Riva del Garda, un nuovo look per la linea Brezza Riva

6 Febbraio 2024

di Redazione



RIVA DEL GARDA – Agraria Riva del Garda, la storica società cooperativa dell’Alto Garda Trentino a cui fa capo Cantina di Riva, ha annunciato il restyling completo della linea Brezza Riva varando, proprio in questi giorni, il lancio sul mercato dello spumante Brezza Riva Riserva 2019 Pas Dosé con una veste completamente nuova.

Brezza Riva è la linea di spumanti Metodo Classico Trentodoc che celebra la tradizione vitivinicola del territorio d’origine e che si caratterizza per vini dalle spiccate raffinatezza e autenticità. La linea comprende gli spumanti Brezza Riva Riserva Pas Dosé, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Millesimato Brut.

Lo studio e l’ideazione dei nuovi packaging sono stati affidati al wine designer e fotografo

Mario Di Paolo, fondatore dello studio Spazio Di Paolo. Si è scelto di cambiare la forma della bottiglia, di creare una etichetta più accattivante e distinguere cromaticamente la vestizione del collo. La nuova etichetta pone in primo piano la più grande risorsa della cooperativa, ovvero il territorio dell'Alto Garda Trentino. Nello specifico quella del Brezza Riva Riserva riporta uno scorcio del Lago di Garda realizzato con una lamina metallica blu, mentre i rilievi sono realizzati con carte materiche accoppiate, uno dei tratti distintivi della creatività di Mario Di Paolo. Il timbro in lamina dorata, raffigurante il Bastione di Riva del Garda e collocato a chiusura della capsula di colore verde ottanio, ripropone la figura già presente sull'etichetta delle bottiglie di Brezza Riva Brut.

Si tratta quindi di un restyling completo, capace di valorizzare al meglio il prodotto, che sarà esteso, gradualmente nei prossimi mesi, a tutta la linea di spumanti di Cantina di Riva.

Brezza Riva Riserva 2019 Pas Dosé è uno spumante Metodo Classico Trentodoc ottenuto da uve Chardonnay. Il mosto, ricavato da uve raccolte a mano e soggette a una pressatura soffice, è sottoposto alla fermentazione alcolica in parte in serbatoio di acciaio inox e in parte, per una quantità pari al 20%, in barrique di rovere francese. Con una maturazione sui propri lieviti per poco più di trentasei mesi prima della sboccatura, Brezza Riva Riserva 2019 si distingue per il suo colore giallo paglierino scarico, le cui tonalità ne riflettono l'ottima integrità, e per un perlage molto fine e persistente. All'olfatto risulta fragrante e con un ampio ventaglio di sensazioni olfattive che ne contraddistinguono l'eleganza. Il gusto, invece, è pieno, con una spina acida che dona struttura e verticalità, nonché persistenza e armonia. Caratteristiche, queste, che lo rendono ideale se abbinato a piatti come una tartare di pesce aromatizzata agli agrumi o degli spaghetti monograno con bottarga di trota e olio aromatizzato al peperoncino.