



CATALOGO e LISTINO 2023

QUANDO **TECNICA** E **MAGIA**
SI INCONTRANO.





La Storia

E nel **1982** che Paolo Malfer, dopo anni di verifiche e prove con cui ha perfezionato le tecniche di produzione studiate sui libri di scuola, decide di fondare Revì, azienda vinicola che trova nelle bollicine la propria ispirazione.



Il nome Revì deriva dal toponimo della zona di produzione; zona che secondo la leggenda era votata alla coltivazione di una vite dalla quale si otteneva un vino superiore, regale: il **"Re vin", Revì**. Con estrema attenzione alla ricerca della massima qualità e mantenendo sempre un forte legame con il territorio trentino, Revì produce unicamente Trentodoc, le bollicine trentine.

Negli anni la passione che ha portato alla nascita dell'azienda ha contagiato anche i familiari e grazie a una stretta collaborazione si è assistito a un incremento delle bottiglie e delle tipologie di Trentodoc prodotte.

Oggi Revì conferma la propria missione a essere sinonimo di eccellenza nella produzione del Trentodoc.



Le origini

In Trentino i vigneti di Chardonnay e di Pinot nero, racchiusi e custoditi fra alte montagne e dolci valli dove si alternano le fresche brezze di un clima alpino e il tiepido sussurrare dell'Ora proveniente dal Lago di Garda, trovano le condizioni perfette per donarci vini atti a una spumantizzazione di qualità superiore.

Aggiungendo a questo la forza della passione e dell'esperienza si ottiene Trentodoc.

Trentodoc significa dunque tutela della qualità, del processo e garanzia di origine trentina dello spumante, ottenuto con metodo classico, seguendo regole rigorose, dettate dal disciplinare di produzione.

in un sorso abbiamo racchiuso passione, entusiasmo, tecnica, esperienza e tutta la naturalezza del Trentino.



Aldeno e la Vallagarina, vista dall'uliveto





Il Pinot Nero



Lo Chardonnay



Trentodoc, naturalmente Metodo Classico

Trentodoc nasce anzitutto da un'attenta cura della vite; i grappoli maturi al punto giusto sono raccolti a mano e subito sottoposti a pressatura soffice, che permette di ottenere solo mosto fiore, ricco di profumi e aromi. Segue la prima fermentazione, che deve avvenire lentamente e a bassa temperatura per far sì che tutte le componenti aromatiche non perdano le proprie caratteristiche di eleganza e delicatezza.

Il vino che si ottiene da questo meticoloso processo è pronto per trasformarsi nel prestigioso Trentdoooc.



Comincia dunque il processo denominato "metodo classico"; con la fase dell'imbottigliamento, al vino è aggiunta la *liqueur de tirage*: uno sciroppo composto dallo stesso vino, da lieviti selezionati e zucchero di canna. All'interno delle bottiglie, chiuse con un tappino "bidul" e un tappo a corona, avviene la fase della presa di spuma, durante la quale i lieviti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. A questo punto non rimane altro che aspettare che il tempo faccia il resto, le bottiglie adagate in cataste riposano per un periodo variabile, dettato dal disciplinare di produzione del Trentodoc.

Trascorso questo periodo avviene la fase del *remuage*: le bottiglie disposte, a testa in giù, su appositi cavalletti (*pupitre*) vengono fatte ruotare in modo che i lieviti residui depositino contro il tappo.

Rimane ora solo l'ultima fase del metodo classico, la sboccatura o *degorgement*, che consiste nel gelare parte del vino contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo in modo che il deposito contenuto nello stesso fuoriesca per pressione. Si procede infine con il rabocco e l'aggiunta di uno sciroppo di vino e zucchero (*liquer d'expédition*) che determinerà la tipologia di TRENTODOC ottenuto: da dosaggio zero (senza aggiunta di zucchero) a dolce.



La collezione

Revì è specializzata esclusivamente nella produzione di Trentodoc con un lungo affinamento sui lieviti.

Il Revì Dosaggio Zero prodotto già negli anni '80 racchiude la filosofia produttiva, dedita all'eleganza e alla ricerca di identità territoriale. Equilibrio, finezza e freschezza sono il trait d'union della collezione Revì.

Un'unica eccezione, la passione di Paolo: il Moscato Rosa.



Linea CLASSICI, Millesimati

Linea RISERVE

Linea SPECIALI



REVI' DOSAGGIO ZERO - Trentodoc Millesimato 2019

Dalla ricerca della purezza e dalla sfida di racchiudere in un "millesimo" l'espressione massima del territorio Trentino nasce Revì Dosaggio Zero.

L'essenza del Pinot Nero unitamente alla classe dello Chardonnay donano a questo Trentodoc grande struttura, fragranza e complessità aromatica.



Tipologia: Spumante Dosaggio Zero (residuo zuccherino: 0 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (80%), Pinot nero (20%).

Vendemmia: inizio settembre 2019.

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 2020. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 30 mesi.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso ed armonico.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



REVI' BRUT - Trentodoc Millesimato 2019

Elegante e raffinato in ogni momento. Ideale come aperitivo, eclettico vino da pasto, si fa ricordare per la piacevolezza degli aromi fruttati e floreali.

Tre anni di permanenza sui lieviti in cui Chardonnay e Pinot Nero raggiungono il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



Tipologia: Spumante Brut (residuo zuccherino: 6 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (80%), Pinot nero (20%).

Vendemmia: inizio settembre 2019.

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 frigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2020. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 30 mesi.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico benché decisamente Brut.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



REVI' ROSE' - Trentodoc Millesimato 2019

Irresistibile per tutti i sensi.

Dapprima alla vista con un tenue colore rosato, poi all'olfatto, inebriato da eleganti profumi di sottobosco e piccoli frutti rossi, infine in bocca, dove il Pinot nero accarezzando il palato trova libera espressione ed esalta le proprie virtù suadenti, accompagnato dall'immane Chardonnay.



Tipologia: Spumante Brut Rosè (residuo zuccherino: 8 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (30%), Pinot Nero (70%, di cui una parte vinificata in rosso).

Vendemmia: inizio settembre 2019.

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 2020. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2023.

Affinamento: permanenza sui lieviti 30 mesi.

Colore: rosa tenue con tendenza al ramato tipico della pellicola setosa della cipolla.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta a bacca rossa e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico, in bocca e dopo la deglutizione conferma i frutti avvertiti all'olfazione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



REVI' DEMIS SEC - Trentodoc Millesimato 2018

La morbidezza in una bollicina.

Ideale in abbinamento ad un dessert, immancabile nel taglio della torta o affianco ad un caminetto per una coccola al palato.

L'ottima freschezza dello Chardonnay dona gioia alla beva nonostante sia un Trentodoc decisamente dolce.



Tipologia: Spumante Demi Sec (residuo zuccherino: 36 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay (75%), Pinot nero (25%).

Vendemmia: inizio settembre 2018.

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 frigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2019. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2022.

Affinamento: permanenza sui lieviti 36 mesi.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta matura e pasticceria.

Gusto: intenso, morbido ed armonico, mantiene una bella freschezza nonostante sia uno spumante dolce.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



PALADINO – Riserva Trentodoc Millesimato 2017

Finezza, forza, delicatezza, persistenza.

La purezza dello Chardonnay da coltivazione biologica per un'esperienza unica alla scoperta della natura attraverso i propri sensi.

Cinquanta mesi di permanenza sui lieviti in cui raggiunge il giusto grado di complessità che ne assicura una gradevolissima bevibilità in ogni occasione.



Tipologia: Spumante Extra Brut Riserva (residuo zuccherino: 6 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Chardonnay in purezza - biologico.

Vendemmia: metà settembre 2017.

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 2017. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2022.

Affinamento: permanenza sui lieviti 56 mesi.

Quantità prodotta: 1982 bottiglie.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fruttato e floreale ove spiccano note ben definite di minerale che ricordano le rocce e le asperità delle montagne trentine.

Gusto: avvolgente, setoso che, dissolvendosi lascia spazio ad aromi piacevoli, intensi, mai aggressivi, e ad una buona sapidità. La bocca ormai asciutta racchiude ancora in sé le note di un vino che si fa ricordare.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 13,5 %/Vol.



Al compimento del 30° anno di attività, nasce Paladino, **primo Trentodoc prodotto con uve biologiche.**

Paladino è composto interamente da uve biologiche Chardonnay, coltivate con il massimo rispetto per la natura in un vigneto posto a circa **700 metri sul livello del mare**. Qui le viti, coccolate dal tepore dei raggi del sole e pettinate dalle fresche brezze montane ci offrono delle perle di Chardonnay da cui ricaviamo sapientemente un vino eccellente.



La classica confezione in cartone lascia dunque spazio ad un elegante sacchetto in cotone naturale riutilizzabile appunto quale sacchetto o per portare in tavola le vostre bottiglie avvolte in una preziosa veste che può fungere anche da ferma goccia.

Anche la capsula in polilaminato che solitamente veste il collo della bottiglia sparisce. Al suo posto si utilizzano le brattee che avvolgono le pannocchie del granoturco legate da un vimine; un rametto di salice, da sempre utilizzato per legare i tralci delle viti ai tutori. L'etichetta infine è serigrafata direttamente sul vetro, evitando l'utilizzo di carta.

Tutti questi elementi sono completamente biodegradabili essendo prodotti del regno vegetale, formati grazie alla fotosintesi clorofilliana e quindi con la sottrazione di anidride carbonica dall'ambiente.



CAVALIERE NERO - Trentodoc Rosè Riserva 2016

Eleganza, complessità e struttura, i caratteri chiave di questo importante Rosè.

Il rispetto per il territorio, la qualità della materia prima che si ritrova immutata in ogni bollicina e la paziente dedizione in ogni fase produttiva fanno di questo Trentodoc uno spumante Rosé unico nel suo genere.



Tipologia: Spumante Extra Brut Rosè Riserva (residuo zuccherino: 4 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

Cuvèe: Pinot Nero in purezza.

Vendemmia: metà settembre 2016.

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 2017. Rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2022.

Affinamento: permanenza sui lieviti 68 mesi.

Quantità prodotta: 3.000 bottiglie.

Colore: rosa antico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: un leggero sentore di tostato, che richiama la crosta di pane appena sfornato, i lieviti e i piccoli frutti come la fragola, il ribes, il lampone, il mirtillo, e poi la ciliegia. Un particolare profumo floreale che ricorda la nigritella con un aroma che sfuma nelle note del cioccolato e della vaniglia a costituire un insieme fragrante e complesso.

Gusto: si fa gustare con la sua bocca ampia e succulenta, mediamente secco, con una vena fruttata che ricorda la tavolozza aromatica descritta per l'olfatto. Ottima l'armonia e la persistenza, con una bella vena salata, minerale e una fresca acidità. La bolla è ben croccante, con un'interessante tensione.

Conservazione: ottimo fino al primo anno, ma ben conservato si può gustare anche oltre.

Alcol: 12,5 %/Vol.



Blasé

Indifferente allo scorrere del tempo che lo impreziosisce senza scalfirlo.

Nasce 6 anni fa e ha già vissuto due vite, pre e post sboccatura, facendo tesoro nel tempo ed evolvendo in profumi speziati e tostati, sottolineandone la sapidità e senza mai perdere l'eleganza nella bevuta.



Tipologia: Spumante Dosaggio Zero (res. zuccherino: 0 g/l).

Zona di produzione: Trentino.

Cuvée: Chardonnay (75%), Pinot nero (25%).

Vendemmia: inizio settembre 2016.

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 2017, rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: novembre 2020.

Affinamento: permanenza sui lieviti 42 mesi e affinamento in cantina dopo la sboccatura per ulteriori 24 mesi.

Colore: giallo paglierino con carichi riflessi dorati.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: lo spettro olfattivo si presenta complesso con profumi franchi nella corrispondenza ai vitigni, al territorio e alla sapiente elaborazione. Si riconoscono le note dell'evoluzione e della maturazione con sentori di fiori di campo secchi, note tostate e frutta matura.

Gusto: Allineato a quanto si è dimostrato al naso, si presenta in bocca in equilibrio con una fresca sapidità accompagnata da una struttura morbida corrispondente ad un grande dosaggio zero.

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.

Si consiglia di conservarlo in un ambiente fresco e al riparo dalla luce.

Alcol: 12,5 %/Vol.



RE DI REVÍ

TERMINATO

Riserva 2013 disp. estate 2023

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 (renette verso le cotogne), 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.



Lumè

Spumeggianti emozioni luminose.

Dalla magia della luce e dal fascino delle bollicine Trentodoc nasce *Revì Lumè*, il Trentodoc Revì Brut in una nuova forma e design. Speciale negli aperitivi e nei party serali; unico nel suo genere per sorprendere i vostri ospiti!



Tipologia: Spumante Brut (res. zuccherino: 6 g/l)

Zona di produzione: Trentino.

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

Vendemmia: inizio settembre 2016.

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 frigerazione.

Spumantizzazione: primavera 2017. rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico).

Sboccatura: 2022.

Affinamento: permanenza sui lieviti 60 mesi.

Colore: giallo paglierino.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: fragrante fine ove spiccano note di frutta e fiori freschi.

Gusto: intenso, morbido ed armonico benché decisamente Brut.

Conservazione: Si consiglia il consumo entro l'anno.

Alcol: 12,5 %/Vol.

NB: Si consiglia di mantenere questa bottiglia al riparo dalla luce, nel cartone, fino al momento di utilizzo.

Il led sigillato sotto la bottiglia è resistente all'acqua, si consiglia comunque di refrigerare il prodotto in frigorifero, e solo al momento del consumo immergerlo nel secchiello.

