



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1936

## MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2013

*Die meisterhafte Interpretation einer großen Ernte*



### BEZEICHNUNG

V.S.Q. Klassische Methode

### VERSCHNITT

Aus 100% Chardonnay del Lago, bei perfekter Reife auf den ältesten Außenmoränen zum Süden, Südosten geerntet.

### BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs: Kies-Moränen mit Vorliegen von Kalkstein

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 30 Jahre - Guyot zweiseitig

### KLIMATISCHER VERLAUF 2013

Gekennzeichnet durch einen sehr regnerischen und kalten Frühling, der alle phänologischen Phasen bis zur Blüte verzögert hat. Die Reifung der Trauben bis zur Hälfte der Ernte war lang, aber graduell, so dass jede Exposition des Weinbergs die Eigenschaften seiner Originalität perfekt zur Geltung gebracht hat. In zweiten Jahreshälfte hatten wir einen deutlichen Temperaturanstieg, der es den verbleibenden Trauben ermöglichte, sich bei der Ernte mit einer perfekten, harmonischeren und umfassenden phänologischen Reifung zu zeigen. Sehr schwierige Ernte, aber von ausgezeichnete Qualität.

### WEINLESE

Ausschließlich von Hand gelesen unter Wahrung der Integrität der Beere. Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühl ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

### DIE WEINBEREITUNG

Dieser Brut ist entstanden, um das Beste der Philosophie von Costaripa auszudrücken, aus Chardonnay-Trauben von den besten Böden am Gardasee. Bläschen, die bei der zweiten Gärung in der Flasche entstehen, sehr fein und diskret, die den anspruchsvollsten Gaumen stimulieren. 50% des Mostes fermentiert und lagert in kleinen alten 228 Liter-Weißschiffen für ca. 8 Monate.

### VEREDELUNG

54 - 60 Monate nach der Ernte

### DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Leuchtendes Gelb mit ausgezeichneten, grünen Reflexen.

AROMA: Intensiv nach reifer Frucht, Honig und weiße Blüten, die wir mit vollem Charakter und Harmonie vorfinden.

GESCHMACKSNOTE: Intensiv, voll, komplex, anhaltend bis zu 4/4 und von ausgezeichneter Persistenz. Geschmack und lebendige Frische, die bei sicherer Lagerung eine wahre Freude bereiten.

### SERVIERTMPERATUR

4 - 6 °C

### GASTRONOMISCHER EINKLANG

Begleitet Carpaccio und FISCH-Tartar, Austern, Kaviar und Krustentiere

*Empfehlung vom Küchenchef Sergio Mei*

Risotto mit Garnelen und rohen Kaisergranaten

0,75 lt

