



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1936

## ROSAMARA VALTENESI 2017



### DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50 %, Marzemino 30%,  
Sangiovese 10 %, Barbera 10%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

### ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

25 anni - Guyot bilaterale

### ANDAMENTO CLIMATICO 2017

Annata caratterizzata dalla forte gelata del 17 e 18 aprile, con danni consistenti specie nelle vigne poste in aree pianeggianti, mentre tutti i vigneti allevati in terreni anche di minima pendenza non hanno avuto la minima ripercussione quantitativa e qualitativa. Le esposizioni sud/sud-est meglio influenzate dal clima temperato del lago hanno dato prova di un valore qualitativo superiore.

Dalla metà di maggio le buone temperature anche di 33°C hanno consentito un recupero ottimale della fioritura che successivamente abbinate a regolari precipitazioni hanno permesso un ottimo sviluppo fogliare con proseguimento della maturazione fino alla vendemmia. Annata di produzione contenuta ma di eccellente energia e qualità.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

### LA VINIFICAZIONE

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino.

### AFFINAMENTO

Il 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Leggerissimo di rosa fiorita, quasi perla caratteristico di una soffocissima e delicata vinificazione.

**PROFUMO:** Invitante, speziato, sottile nella più verticale eleganza. Note fruttate di pesca e piccoli frutti rossi, leggero di fiori di biancospino, amarena e melograno.

**SAPORE:** Tessitura setosa, armonico, ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità. Finale leggerissimo di mandorla amara

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

*Consiglio dello Chef Sergio Mei*

Gambero al vapore con insalatina di pesche.

0,375 lt



0,75 lt



1,5 lt



3 lt

