



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1956

## CAMPOSTARNE VALTENESI 2015



### DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

### ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2017

L'andamento climatico è stato caratterizzato da un'estate tra le più calde e siccitose degli ultimi anni. Fino alla primavera inoltrata sia le piogge che le temperature diurne e notturne sono rimaste nella normalità. Nei mesi di luglio e agosto invece abbiamo avuto scarsità di piogge e temperature fino ai 38°C.

Solo le brezze mattutine del lago e la lavorazione costante dei suoli (educando l'apparato radicale a crescere in profondità) ha consentito alla vigna di far fronte ad uno stress idrico significativo.

Uve straordinariamente sane, raccolte molto celermente solo nelle prime ore del mattino ci ha consentito di considerare questa vendemmia particolarmente armoniosa e di ottima 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 della vinificazione in bianco e quella più tradizionale. Con pigiatura soffocissima e lenta, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Una parte dei mosti fermenta in inox e la restante in pieces da 228lt.

### AFFINAMENTO

Il 35% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Paglierino con riflessi verdognoli tendente al giallo leggermente dorato con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** Fragrante nei più delicati sentori di mela, pera matura, pesca e agrumi. Elegante ampio e di buona intensità floreale di zagara e gelsomino. **SAPORE:** Struttura quasi croccante nella sua piacevolezza al bere. Polpa succosa buona sapidità, freschezza e persistenza.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con carpacci di pesce di lago e di mare, insalata di polpo e baccalà sfogliato, risotto ai frutti di mare.

*Consiglio dello Chef Sergio Mei*

Gratinato di pesce azzurro con pane alle erbe

0,75 lt

