



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1956

MOLMENTI VALTENESI 2013



DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 60%, Marzemino 20%, Sangiovese 10%
Barbera 10%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

45 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2017

Caratterizzata da una primavera molto piovosa e fredda, che ha condizionato in ritardo tutte le fasi fenologiche fino alla fioritura. La maturazione delle uve sino a metà vendemmia è stata lunga ma graduale, consentendo così ad ogni esposizione della vigna di manifestare perfettamente le caratteristiche della propria originalità. Nella seconda parte abbiamo avuto un innalzamento significativo delle temperature che ha permesso alle uve restanti di presentarsi alla raccolta con una maturazione fenologica perfetta, più ricca e armoniosa. Vendemmia molto complessa ma di eccellente 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 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per oltre due anni.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggero rosa-ramato lucente, unico nel suo genere, con tenui riflessi color pesca.

PROFUMO: Ricco e complesso. Ampio di fiori bianchi dolci e piccoli frutti rossi. Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e consistenti note iodate.

SAPORE: Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Struttura avvolgente, ampio e complesso con un originalissima sapidità e persistenza. Freschezza croccante che stimola al bere.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi. Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione. Risotto con verdure e conchigliacei.

Consiglio dello Chef Sergio Mei

Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico.

0,75 lt

