



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1936

## MAZANE GARDA MARZEMINO 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

Guyot

### 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

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Campostarne di acquisire una maggiore eleganza, struttura e complessità gustativa.

### AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 6 mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, cristallino e profondo.

PROFUMO: Invito di viole e frutti rossi di sottobosco ben maturi.

Spirito ampio, accogliente di spezie, pepe e frutta secca tostata.

SAPORE: Tannini leggeri e sinuosi. Eccellente nell'armonia, nello spessore e nella piacevole sensazione della masticabilità. Piena la struttura e la freschezza che ne definisce il particolare carattere.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Paste farcite e fresche al ragù, carpacci, carne salata e tartare.

*Consiglio dello Chef Sergio Mei*

Caciucco alla Livornese.

0,75 lt

