



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1936

MAIM VALTENESI 2013



DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

40 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

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

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Maim di acquisire una maggiore 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 oltre un anno.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino con riflessi lucenti e granati.
PROFUMO: Intenso di viola, frutta ben matura, sottobosco e spezie con equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe, liquirizia
SAPORE: Eccellente equilibrio con tannini dolci, ampi che supportano il velluto e la gentilezza tipica della varietà. Grana finissima, finale infinito che rivela una trama superba ed elegantissima.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con prosciutto crudo, bresaola, culatello e formaggi mezzano di latteria, scaloppa di foie gras, selvaggina di piuma allo spiedo.

Consiglio dello Chef Sergio Mei

Carne d'agnello adulto arrostito con rosmarino e melanzana alla parmigiana.

0,75 lt

