



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1956

CASTELLINE VALTENESI 2015



DENOMINAZIONE

Valtènesi DOC

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

25 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

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

AFFINAMENTO

Circa il 35% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino tenue, brillante e profondo.

PROFUMO: Nitido e terso con delicate note speziate.

Intenso di viola, salvia, marasca, pepe e legno d'ulivo.

SAPORE: Trama precisa e raffinata: sapido, armonico ed elegante.

Eccellente la sensazione retro-gustativa.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi freschi dolci, primi piatti come risotto e pasta fresca, carni bianche arrostiti e volatili

Consiglio dello Chef Sergio Mei

Sella di coniglio arrostita alla santoreggia con ragù di spugnole e fegatini.

0,375 lt



0,75 lt

