



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1956

## MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2013

*L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia*



### DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

### ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay del Lago 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche rivolte a Sud, Sud-Est.

### STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

### ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 30 anni – Guyot bilaterale

### 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 mantenendo la perfetta integrità dell'acino. Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

### LA VINIFICAZIONE

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio della filosofia di Costaripa, Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del Garda. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

### AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

### LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Giallo luminoso con eccellenti riflessi verdognoli.  
PROFUMO: Intenso di frutta matura, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.  
SAPORE: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °c

### ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei  
*Consiglio dello Chef Sergio Mei*  
Risotto con gamberi e scampi crudi.

0,75 lt

