



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1936

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2013

L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 80% , uve raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche rivolte a Sud, Sud-Est e 20% Pinot Nero esposte a Sud, Sud-Ovest.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale, morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla.

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 Rosè nasce dall'idea di esprimere una volontà inusuale, unire la velocità e l'energia del Pinot Nero all'eleganza dello Chardonnay; valori che si esprimono nel tenue color perla. 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 botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi

AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Perlage finissimo e di naturale persistenza, con catenelle ben distribuite a formare la densità della corona.
La sfumatura Delicatamente cipria amplifica e rende lucente il color rosa antico. **PROFUMO:** Si manifesta complesso di frutta rossa, fragole, ribes e pesca selvatica. Agrumi e floreale di violetta e ciclamino.
Ampio nella dolcezza della maturità dei frutti e dei fiori appena colti. **SAPORE:** Elegante e pieno, un matrimonio sublime di struttura e vivacità, riferimento della migliore espressione di piena energia che accompagna il colore rosa della vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °c

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con crudo di mare, conchigliacei gratinati, caviale e guazzetto di calamari

Consiglio dello Chef Sergio Mei Quaglia imperiale arrostita alle erbe con purea di sedano bianco di Verona

0,75 lt

