



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA

DAL 1936

MATTIA VEZZOLA CREMANT S. A.



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed esterne più antiche e più alte rivolte a Sud.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

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

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda. Pigiatura uva intera, lenta e soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

AFFINAMENTO

24 – 30 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti a comporre Catenelle e spuma leggera. Giallo paglierino con leggerissimo riflessi verdognoli. PROFUMO: Ben percepibile la sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come pera decana con finali di agrume e frutta secca.

SAPORE: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente Integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.

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

