



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA

DAL 1956

MATTIA VEZZOLA BRUT S. A.



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed 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 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: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. PROFUMO: Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragranza di mela renetta e leggero di salvia e miele. SAPORE: Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di freschezza agrumata. Fresco sapido ed estremamente elegante.

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



1,5 lt



3 lt

