

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2013

Meisterhafte Interpretation einer Spitzenernte



BEZEICHNUNG

V.S.Q. Klassische Methode

VERSCHNITT

80 % Chardonnay, Trauben von perfekter Reifung auf den ältesten Außenmoränen, die nach Süden/Südosten ausgerichtet sind und 20 % Pinot Noir mit Ausrichtung nach Süden/ Südwesten.

BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs, Kies-Moränen mit Kalkstein und Lehm.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 30 Jahre - Guyot zweiseitig.

KLIMATISCHER VERLAUF 2013

Gekennzeichnet durch einen sehr regnerischen und kalten Frühling, der alle phänologischen Phasen bis zur Blüte verzögert hat.

Die Reifung der Trauben war bis zur Ernte lang und sukzessive, so dass bei allen Ausrichtungen des Weinbergs seine Originalität perfekt zur Geltung gebracht wurde. In der zweiten Jahreshälfte hatten wir einen deutlichen Temperaturanstieg, der es den Trauben ermöglichte, bei ihrer Ernte eine perfekte, harmonische und umfassende, phänologische Reifung aufzuweisen. Die Ernte erwies sich als sehr schwierig, aber von ausgezeichneter Qualität.

WEINLESE

Die Trauben wurden ausschließlich von Hand unter Wahrung der Integrität der Beere gelesen. Beim ersten Tageslicht, wenn die Temperaturen von Luft und Früchten kühl sind, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Dieser Rosé ist entstanden, um ein ungewöhnliches Begehren zum Ausdruck zu bringen und die Flüchtigkeit sowie die Kraft von Pinot Noir mit der Eleganz des Chardonnays zu vereinen. Eine subtile Perlfarbe bringt diese Werte zum Ausdruck. Sehr feine und diskrete Bläschen, die bei der zweiten Gärung in der Flasche entstehen und selbst den anspruchsvollsten Gaumen anregen. 50% des Mostes fermentiert und lagert für circa 8 Monate in kleinen 228 Liter-Weißeishefässern.

AUSBAU

54 - 60 Monate nach der Ernte

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr feine Perlage von natürlicher Persistenz, mit gut verteilten Perlenketten, die eine dichte Schaumkrone bilden.

Der sanft zyprische Reflex wirkt verstärkend und lässt die altrosa Farbe glänzend erscheinen.

AROMA: Er zeigt sich komplex an roter Frucht, Erdbeere, Johannisbeere und Weinbergpfirsich.

Nach Zitrusfrüchten, sowie blumig nach Veilchen und Alpenveilchen. Ausgeprägte Weichheit von reifen Früchten und soeben gepflegten Blüten.

GESCHMACKSNOTE: Elegant und vollmundig, eine erhabene Kombination an Struktur und Lebendigkeit. Ein Anhaltspunkt bester Ausdruckskraft, der die Lebensfarbe Rosa begleitet.

SERVIERTEMPERATUR

4 - 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal mit Meeresfrüchten, gratinierten Muscheltieren, Kaviar und Tintenfisch-Eintopf.

VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Wachtel mit Kräutern und Selleriepüree nach der Art von Verona.