

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2016

L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay del Lago di Garda rivolte al sorgere, raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche esposte a Sud, Sud-Est.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETA' MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 30 anni – Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2016

Caratterizzato da una primavera ben soleggiata e un abbassamento repentino delle temperature nelle ore notturne. Maggio e giugno di abbondanti piogge che hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

La vendemmia dei Pinot neri e di seguito degli chardonnay inizia infatti il 22 agosto e soprattutto sul versante delle morene esterne si presenta con epoche di maturazione differenti a seconda delle tipologie dei suoli e delle correnti provenienti dal gruppo dell'Adamello. Si raccolgono uve perfettamente mature ed estremamente ben equilibrate tra la concentrazione zuccherina e l'acidità, a prevedere vini di straordinaria profondità e longevità.

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 nostro Lago. 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: Perlage finissimo e lento, con corona in superficie continua e ben espressa. Giallo luminoso cristallino con eccellenti riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso di frutta matura e agrumi, miele, fiori bianchi e leggero di Pan brioche che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.

SAPORE: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Slanciato, sapido 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. Risotto con cipolla fondente e limoni del Garda, risotto con gamberi e scampi.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Zuppa di pesce dislesscata alla mediterranea con crostoni di pane.