

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2016

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 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 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 botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Perlage finissimo e di inusuale 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 ben matura, fragole, ribes e pesca selvatica. Agrumi e floreale di peonia e ciclamino. Ampio nella dolcezza della maturità dei piccoli frutti e dei fiori bianchi appena colti.

SAPORE: Tessitura raffinata ma consistente nello spessore e nella leggerezza. Elegante e di piena energia che sublima la struttura e la vivacità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

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

PIATTO SCELTO DALLO CHEF SERGIO MEI Quaglia imperiale arrostita alle erbe con purea di sedano bianco di Verona

