COSTARIPA
MATTIAVEZZOLA
DAL 1936

MOLMENTI VALTENESI 2017

DENOMINAZIONE di ORIGINE
Valtènesi

ASSEMBLAGGIO
Groppello Gentile 60%, Marzemino 20%, Sangiovese 10% Barbera 10%

STRUTTURA DEL TERRENO
Morenico ghiaioso con presenza di argilla, pedecollinare, esposizione Sud-Est

ETA' MEDIA DELLE VITI
45 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2017
Annata caratterizzata dalla forte gelata del 17 e 18 aprile, con danni consistenti specie nelle vigne poste in aree pianeggianti, mentre tutti i vigneti allevati in terreni anche di minima pendenza non hanno avuto la minima ripercussione quantitativa e qualitativa. Le esposizioni sud/ sud-est meglio influenzate dal clima temperato del lago hanno dato prova di un valore qualitativo superiore. Dalla metà di maggio le buone temperature anche di 33°C hanno consentito un recupero ottimale della fioritura che successivamente abbinate a regolari precipitazioni hanno permesso un ottimo sviluppo fogliare con proseguimento della maturazione fino alla vendemmia. Annata di produzione contenuta ma di eccellente energia e qualità

VENDEMMIA
Rigorosamente da sempre a mano
Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE
La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino".

AFFINAMENTO
Il 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per altri due anni.

LA DEGUSTAZIONE
COLORE: Leggero rosa lucente cristallino, unico nel suo genere, con tenui riflessi color perla, dorati con il tempo.
PROFUMO: Ricco e complesso. Ampio di fiori bianchi dolci di pesche di vigna, agrumi, melograno e piccoli frutti rossi.
Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e lievi note di pepe nero.
SAPORE: Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Tessitura avvolgente, ampio e complesso con un originalissima sapidità e persistenza.
Freschezza soave, croccante, verticale, ricco di energia sintomo di straordinaria longevità.

ACCORDI GASTRONOMICI
Ideale con crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi.
Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione.
Risotto con verdure e conchigliacei.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI
Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico.