



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## CAMPOSTARNE VALTENESI 2022



### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

### ETA' MEDIA DELLE VITI

30 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Gouyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2022

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente siccitoso caratterizzando un rallentamento nel germogliamento, risultato fondamentale nell'evitare la gelata della 1ª settimana di marzo.

La fioritura è avvenuta nei primi giorni di giugno senza perdita del fiore, più complicata a causa della mancanza di riserve idriche, compiuta grazie alle brine.

L'allegagione si è realizzata disomogenea sintomo di un'annata siccitosa. L'inviatura corretta ha consentito di vendemmiare la 2ª settimana di settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione di uve con buona maturazione e perfettamente equilibrate.

Tutti i nostri vigneti, nonostante l'annata proibitiva, hanno mostrato una grandissima capacità evolutiva e adattativa a situazioni di stress elevate, frutto di idee e principi sviluppati e ben radicati nella filosofia di Costaripa quale la non irrigazione se non di sostegno e la coltivazione in biodinamico.

### VENDEMMIA

Rigorosamente sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più freschi a conservare la consistenza della buccia.

### LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Campostarne di acquisire una maggiore eleganza, struttura e complessità gustativa.

### AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 6 mesi.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Rosso rubino intenso, cristallino e profondo.

**PROFUMO:** Rabarbaro, invito di viole e frutti rossi di sottobosco ben maturi. Spirito ampio, accogliente di spezie, pepe nero e frutta secca tostata.

**SAPORE:** Tannini ben presenti, verticali e sinuosi. Eccellente nell'armonia, nello spessore e nella piacevole sensazione della masticabilità. Piena la lunghezza e persistenza e la setosità. Eccellente la struttura e la freschezza che ne definisce il particolare carattere dei vini di questo Lago d'annunziano.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Paste farcite e fresche al ragù, carpacci, carne salata e tartare. Manzo all'olio e selvaggina di pelo, bollito misto con salse abbinare.

**CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI:** Spiedo alla bresciana con polenta.