



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

CASTELLINE VALTENESI 2023

DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio.

Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti.

In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°.

Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare.

Vendemmia leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione.

La raccolta manuale delle uve ha dato valore all'esperienza del saper selezionare i grappoli perfettamente maturi.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando le temperature 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 Castelline di acquisire una maggiore eleganza e raffinatezza gustativa.

AFFINAMENTO

Circa il 35% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino vivace, brillante e profondo.

PROFUMO: Nitido e terso con delicate note speziate.

Intenso di viola, salvia, prugne, pepe e legno d'ulivo.

SAPORE: Trama precisa e raffinata, con tannini ben presenti, dritti ma bene equilibrati. Sapido, armonico ed elegante.

Eccellente spessore, persistente la sensazione retro-gustativa.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi freschi dolci, primi piatti come risotto e pasta fresca, carni bianche arrostitite e volatili

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Sella di coniglio arrostita alla santoreggia con ragù di spugnole e fegatini.

