

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2019
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 2019

Un'annata caratterizzata da una primavera povera di pioggia e di un aprile che stranamente ha imbiancato le montagne sopra i 1100 mt. I mesi successivi veramente atipici per un'area definita temperata, maggio con frequenti rovesci piovosi e giugno con temperature oltre i 37 gradi...

L'opportunità di considerare una antica lavorazione del terreno ha permesso Alle piogge di luglio di essere providenzialmente assorbite dai nostri vigneti Evitando il pericoloso stress idrico.

Fioritura leggermente tardiva e produzione inferiore alle aspettative.

L'apparato fogliare rigoglioso ha permesso un'accelerazione della gradazione zuccherina e della maturazione. Una eccellente raccolta di UVE perfettamente mature, splendide, con acini ben formati e succosi e un rapporto equilibrato ed armonioso tra la parte della freschezza e quella della dolcezza.

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 Rosé 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 e sostenuta croccantezza ben evidente. Leggerezza e spessore convergono in straordinaria eleganza. Energia piena a sostenere le eccellenti vivacità. Al palato evidenzia la purezza aromatica ed una tipica e delicata sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

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

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