

MATTIA VEZZOLA BRUT S. A.



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed esterne più antiche del Lago rivolte a Sud, Sud-Est.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni → Guyot bilaterale

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano mantenendo la perfetta maturazione ricercando la particolare integrità dell'acino.

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

LA VINIFICAZIONE

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda esposte al mattino.

Pigiatura uva intera soffice e lenta. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

AFFINAMENTO

30 – 36 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragante di mela renetta e leggero di salvia e miele.

SAPORE: Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di frutta a pasta bianca e freschezza agrumata. Sapido ed estremamente elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4- 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna crudo di pesce, crostacei e ostriche.

Merluzzo mantecato, pollame nobile e carni bianche in generale.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Triglia scottata con foglia d'ostrica e pomodoro candito