

## MATTIA VEZZOLA BRUT S. A.



### BEZEICHNUNG

Klassische Methode

### VERSCHNITT

Aus 100 % Chardonnay-Trauben, geerntet bei perfekter Reife auf den ältesten inneren und äußeren Moränen des Sees mit Ausrichtung nach Süden, Süd-Ost.

### BODENSTRUKTUR

Glazialen Ursprungs: kiesige Moränen mit Kalksteinanteil.

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Mehr als 25 Jahre → Beidseitiger Guyot.

### WEINLESE

Seit jeher streng von Hand, um die perfekte Reife zu erhalten und die besondere Integrität der Beere zu bewahren. Bei den ersten Morgenlichtern, wenn die Temperatur von Luft und Früchten am kältesten ist, um die Knackigkeit der Schale zu erhalten.

### DIE WEINBEREITUNG

Aus Chardonnay-Trauben von den besten und kältesten Lagen des Gardasees mit morgendlicher Exposition. Sanfte und langsame Ganztraubenpressung. Erste Gärung bei kontrollierter Temperatur, wobei jede Variable zur Erhaltung der Integrität jeder einzelnen Lage separat gehalten wird. 35 % des Mostes fermentiert und reift in kleinen alten Weißschiffen à 228 l für etwa 8 Monate. Mit der zweiten Gärung in der Flasche erzeugte, sehr feine und diskrete Perlage, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen vollständig anregt.

### VEREDELUNG

30 – 36 Monate ab der Ernte.

### DIE VERKOSTUNG

**AUSSEHEN:** Weißer Schaum und anhaltende Perlage mit feinen Bläschen, Zeichen für eine lange Hefelagerung. Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**BOUQUET:** Intensiv, breit und delikates nach frischem Obst, mit Empfindung von Reife. Duftend nach Renette-Apfel, leicht nach Salbei und Honig.

**GESCHMACKSNOTE:** Betörend von hervorragender Komplexität, voll befriedigend mit weißfleischigem Obst und zitrusfrischer Frische. Salzig und äußerst elegant.

### SERVIERTEMPERATUR

4-6 °C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Begleitet rohen Fisch, Krustentiere und Austern. Geschlagener Stockfisch, edles Geflügel und weißes Fleisch im Allgemeinen.

### VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Rotbarbe mit Austernblatt und kandierten Tomaten.