

MATTIA VEZZOLA BRUT ROSE' s. a.



BEZEICHNUNG

Klassische Methode

VERSCHNITT

Aus Trauben von Chardonnay 80 %, Pinot Nero (Pinot Noir) 20 %, geerntet bei perfekter Reife auf den ältesten inneren und äußeren Moränen des Sees, mit Südausrichtung bzw. Südwestexposition.

BODENSTRUKTUR

Glazialen Ursprungs: moränisch kiesig mit Kalk- und Tonanteilen.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Mehr als 25 Jahre → Beidseitiger Guyot.

WEINLESE

Seit jeher streng von Hand, unter Erhaltung der vollständigen Unversehrtheit der Beeren. In den frühen Morgenstunden, wenn Luft- und Fruchttemperatur am kühlfsten sind, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Aus Chardonnay- und Pinot-Nero-Trauben aus den kältesten und besten Lagen des Gardasees. Sanfte und langsame Ganztraubenpressung. Erste Gärung bei kontrollierter Temperatur, wobei jede einzelne Weinbergspazelle separat vinifiziert wird, um die Integrität jeder Lage zu wahren. 35 % des Mostes gärt und reift ca. 8 Monate in kleinen gebrauchten Eichenfässern (weißes Eichenholz) à 228 l. Die Perlage entsteht durch die zweite Gärung in der Flasche – feinste und diskrete Bläschen, die den anspruchsvollsten Gaumen vollständig anregen.

VEREDELUNG

30 – 36 Monate ab der Ernte.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Weißer Schaum und leuchtende Perlage als Zeichen einer optimalen Hefereifung. Zartes, helles Rosa, sehr fein und zurückhaltend, das mit der Zeit einen Hauch von verblühtem Rosa annehmen kann.

BOUQUET: Klar, frisch und essenziell. Düfte von kleinen wilden roten Früchten, Johannisbeere und Himbeere, begleitet von Nuancen zitrusartiger Schale.

GESCHMACKSNOTE: Elegant in seiner Harmonie, fleischig und extrem salzig-mineralisch. Breit im Geschmack und in der Struktur, bewahrt aber exzellente Frische und Knackigkeit.

SERVIERTEMPERATUR

4- 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Aperitifs, auch zu Austern, Meeresfrüchte-Platea und Sushi.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Lachs-Carpaccio mit leichter Apfel-Räucherung