



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## CAMPOSTARNE VALTENESI 2023



### BEZEICHNUNG

Valtènesi

### VERSCHNITT

50 % Gropello Gentile, 30 % Marzemino, 15 % Sangiovese, 5 % Barbera

### BODENSTRUKTUR

Moränischer Kiesboden mit guter Beimischung von Ton.

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

30 Jahre → Guyot.

### WETTERVERLAUF 2023

Der saisonale Witterungsverlauf 2023 war wechselhaft. Ein Frühling mit kühlen Temperaturen, die sich bis Juli hinzogen; Monte Baldo war bis zum 14. Mai schneebedeckt. Eine leichte Hagel-Einwirkung im April betraf etwa 10 % unserer Weinberge. Im Mai und Juni sorgten reichliche Niederschläge für eine verspätete Blüte und damit für eine etwas verzögerte Lese. Trotz der reichlichen Regenfälle gab es bis Ende Juli eine gute Tag-Nacht-Temperaturschwankung. August sehr heiß mit konstanten Temperaturen um 38 °C. Ertrag über den Erwartungen mit regelmäßigem Reifeindex. Die Lese wurde leicht verzögert, um die Trauben in ihrer vollen Ausdruckskraft zu ernten. Die manuelle Lese der Trauben hat den Wert der Erfahrung bei der perfekten Auswahl der Trauben unterstrichen.

### LESE

Streng immer von Hand. Bei den ersten Morgenstunden, wenn die Luft- und Traubentemperatur am kältesten ist, um die Festigkeit der Schale zu bewahren.

### VINIFIKATION

Traditionelle Rotweinbereitung mit regelmäßiger Gärung und verlängerter Maischestandzeit auf den Schalen, was dem Campostarne mehr Eleganz, Struktur und geschmackliche Komplexität verleiht.

### AUSBAU

100 % des Weins reift etwa 12 Monate in kleinen gebrauchten Weißweinfässern à 228 l, danach weitere 6 Monate Flaschenruhe.

### DIE VERKOSTUNG

**AUSSEHEN:** Intensives, kristallines und tiefes Rubinrot.

**BOUQUET:** Rhabarber, einladende Veilchennoten und reife rote Waldfrüchte.

Breites, einhüllendes Bouquet mit Gewürzen, schwarzem Pfeffer und gerösteten Trockenfrüchten.

**GESCHMACKSNOTE:** Deutlich präsente, vertikale und geschmeidige Tannine. Hervorragend in Harmonie, Fülle und angenehmer Kautextur. Voll in Länge, Persistenz und Seidigkeit. Ausgezeichnete Struktur und Frische, die den besonderen Charakter der Weine dieses „Lago d'Annunziano“ definieren.

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Wurstwaren und halbreifen Käsesorten. Gefüllte und frische Pastagerichte mit Ragù, Carpaccio, gesalzenem Fleisch und Tatar. Manzo all'olio, Haarwild, gemischtes gekochtes Fleisch mit passenden Saucen.

### VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Spiedo alla bresciana mit Polenta