



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

CAMPOSTARNE VALTENESI 2023



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

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

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

30 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio.

Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti.

In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°.

Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare.

Vendemmia leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione.

La raccolta manuale delle uve ha dato valore all'esperienza del saper selezionare i grappoli perfettamente.

VENDEMMIA

Rigorosamente sempre a mano.

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

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Campostarne di acquisire una maggiore eleganza, struttura e complessità gustativa.

AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso, cristallino e profondo.

PROFUMO: Rabarbaro, invito di viole e frutti rossi di sottobosco ben maturi.

Spirito ampio, accogliente di spezie, pepe nero e frutta secca tostata.

SAPORE: Tannini ben presenti, verticali e sinuosi. Eccellente nell'armonia, nello spessore e nella piacevole sensazione della masticabilità. Piena la lunghezza e persistenza e la setosità. Eccellente la struttura e la freschezza che ne definisce il particolare carattere dei vini di questo Lago d'annunziano.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi semi stagionati. Paste farcite e fresche al ragù, carpacci, carne salata e tartare. Manzo all'olio e selvaggina di pelo, bollito misto con salse abbinata.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Spiedo alla bresciana con polenta