



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

CASTELLINE VALTENESI 2023



BEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

100 % Gropello Gentile

BODENSTRUKTUR

Moränischer Kiesboden mit guter Beimischung von Ton

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

25 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 kühlest ist, um die Festigkeit der Schale zu bewahren

VINIFIKATION

Traditionelle Rotweinbereitung mit regelmäßiger Gärung und verlängerter Maischestandzeit auf den Schalen, was dem Castelline mehr Eleganz und geschmackliche Raffinesse verleiht.

AUSBAU

Etwa 35 % des Weins reifen etwa 12 Monate in kleinen gebrauchten Weißbottichen à 228 l.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Lebendiges, brillantes und tiefes Rubinrot.

BOUQUET: Rhabarber, einladende Veilchennoten und reife rote Waldfrüchte. Breites, einhüllendes Bouquet mit Gewürzen, schwarzem Pfeffer und gerösteten Trockenfrüchten.

GESCHMACKSNOTE: Präzise und raffinierte Struktur, mit deutlich präsenten, geraden, aber gut ausbalancierten Tanninen. Salzig, harmonisch und elegant. Ausgezeichnete Fülle, anhaltende Nachgeschmackempfindung.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Wurstwaren und frischen, milden Käsesorten, ersten Gängen wie Risotto und frischer Pasta, gebratenem weißem Fleisch und Geflügel.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Kaninchenrücken mit Bohnenkraut, Ragù aus Morcheln und Leberchen