

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2019
Meisterhafte Deutung eines herausragenden Jahrgangs



BEZEICHNUNG

Klassische Methode

VERSCHNITT

100 % Chardonnay aus Trauben vom Gardasee, nach Osten ausgerichtet, bei perfekter Reife auf den ältesten äußeren Moränen mit Süd- und Südostexposition gelesen.

BODENSTRUKTUR

Glazialen Ursprungs: kiesige Moränen mit Kalksteinanteil.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Über 30 Jahre → Beidseitiger Guyot

WITTERUNGSVERLAUF 2019

Ein Jahrgang, geprägt von einem regenarmen Frühjahr und einem April, der überraschenderweise die Berge oberhalb von 1100 m weiß färbte. Die folgenden Monate waren für ein als gemäßigt geltendes Gebiet sehr untypisch: häufige Regenschauer im Mai und Temperaturen über 37 °C im Juni. Die Entscheidung für eine traditionelle, tiefe Bodenbearbeitung ermöglichte es, dass die Juli-Regen von unseren Weinbergen providentiell aufgenommen wurden und gefährlicher Wassermangel vermieden wurde. Etwas verspätete Blüte und eine Erntemenge unter den Erwartungen. Das üppige Laubwerk beschleunigte den Zuckergehalt und die Reifung. Eine hervorragende Lese von perfekt reifen, prächtigen Trauben mit gut ausgebildeten, saftigen Beeren und einem ausgewogenen, harmonischen Verhältnis zwischen Frische und Süße.

LESE

Seit jeher streng von Hand, unter Erhalt der perfekten Unversehrtheit der Beeren. In den ersten Morgenstunden, wenn Luft- und Traubentemperatur am kühlest sind, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

VINIFIKATION

Dieser Brut entstand aus dem Wunsch, die beste Philosophie von Costaripa zum Ausdruck zu bringen. Aus Chardonnay-Trauben der besten Lagen unseres Sees. Schaumwein mit Flaschengärung (zweite Gärung in der Flasche), sehr feine und dezente Perlage, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen voll und ganz anspricht. 50 % des Mostes vergären und reifen etwa 8 Monate in kleinen, alten 228-Liter-Fässern aus Weißleiche.

VEREDELUNG

54–60 Monate ab der Lese

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr feines, langsames Perlage mit anhaltender, gut ausgeprägter Schaumkrone. Klares, helles Gelb mit ausgezeichneten grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Deutlich wahrnehmbare Zitrusfrüchte und reife, delikate Hochlagenfrüchte, würziges Brot und Meringue verleihen Knackigkeit und Frische. Weiße Blüten, leichter Granatapfel, Mandarine und Anis.

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

SERVIERTEMPERATUR

4- 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Passt hervorragend zu Fisch-Carpaccio und-Tartar, Austern, Kaviar und Krustentieren. Risotto mit geschmolzener Zwiebel und Gardasee-Zitronen, Risotto mit Garnelen und Scampi.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Mediterrane, entfettete Fischsuppe mit gerösteten Brotcroûtons