

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2019
L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay del Lago di Garda rivolte al sorgere, raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche esposte a Sud, Sud-Est.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 30 anni → Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2019

Un'annata caratterizzata da una primavera povera di pioggia e di un aprile che stranamente ha imbiancato le montagne sopra i 1100 mt. I mesi successivi veramente atipici per un'area definita temperata, maggio con frequenti rovesci piovosi e giugno con temperature oltre i 37 gradi.

L'opportunità di considerare una antica lavorazione del terreno ha permesso alle piogge di luglio di essere providenzialmente assorbite dai nostri vigneti evitando il pericoloso stress idrico.

Fioritura leggermente tardiva e produzione inferiore alle aspettative.

L'apparato fogliare rigoglioso ha permesso un'accelerazione della gradazione zuccherina e della maturazione. Una eccellente raccolta di UVE perfettamente mature, splendide, con acini ben formati e succosi e un rapporto equilibrato ed armonioso tra la parte della freschezza e quella della dolcezza.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano mantenendo la perfetta integrità dell'acino. Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio della filosofia di Costaripa,

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del nostro Lago.

Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Perlage finissimo e lento, con corona continua e ben espressa.

Giallo scarico cristallino con eccellenti riflessi verdognoli.

PROFUMO: Ben presenti agrumi e frutta matura delicata di alta collina, pane speziato e meringa che donano croccantezza e freschezza. Fiori bianchi e leggero melograno, mandarino e anice.

SAPORE: Complesso, inteso e lungo fino ai 4/4. Persistenza eccellente, straordinaria la freschezza e sapidità. Acidità viva come prerequisito di una sicura longevità. Tessitura straordinaria sia nella setosità che nella consistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4- 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei.

Risotto con cipolla fondente e limoni del Garda, risotto con gamberi e scampi.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Zuppa di pesce dislessata alla mediterranea con crostoni di pane