



COSTARIPA®

MATTIAVEZZOLA

DAL 1928

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSÉ 2019

Meisterhafte Deutung eines herausragenden Jahrgangs



BEZEICHNUNG

Klassische Methode

VERSCHNITT

80 % Chardonnay, Trauben bei perfekter Reife auf den ältesten äußeren Moränen mit Süd- und Südostexposition gelesen; 20 % Pinot Nero, exponiert nach Süd- und Südwest.

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

Streng von Hand, seit jeher, um die volle Integrität der Beeren zu bewahren. In den kühlen ersten Morgenstunden, wenn Luft- und Traubentemperatur am niedrigsten sind, um die Knackigkeit der Schale optimal zu erhalten.

VINIFIKATION

Dieser Rosé entstand aus dem Wunsch, eine ungewöhnliche Vision zu verwirklichen: die Geschwindigkeit und Energie des Pinot Nero mit der Eleganz des Chardonnay zu verbinden – Werte, die sich in der zarten Perlmutter-Färbung ausdrücken. Schaumwein mit klassischer Flaschengärung (zweite Gärung in der Flasche), extrem feine und dezente Perlage, die selbst den anspruchsvollsten Gaumen vollständig erobert. 50 % des Mostes vergären und reifen ca. 8 Monate in 228-Liter-Fässern aus Weißeiche.

VEREDELUNG

54–60 Monate ab der Lese

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr feines Perlage von ungewöhnlicher Persistenz, mit gleichmäßig verteilten Perlenschnüren, die eine dichte Schaumkrone bilden. Die zarte PuderrosaNuance verstärkt und verleiht dem antiken Rosé-Glanz Leuchtkraft.

BOUQUET: Komplex mit reifer roter Frucht: Erdbeeren, Johannisbeeren und wilde Pfirsiche. Zitrusnoten und blumige Aromen von Pfingstrosen und Alpenveilchen. Breit in der Süße reifer kleiner Früchte und frisch gepflückter weißer Blüten.

GESCHMACKSNOTE: Raffinierte Textur mit deutlich spürbarer Knackigkeit. Leichtigkeit und Substanz verschmelzen zu außergewöhnlicher Eleganz. Volle Energie, die die hervorragende Lebendigkeit trägt. Am Gaumen zeigt sich aromatische Reinheit und eine typische, delikate Salzigkeit.

SERVIERTEMPERATUR

4-6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu rohem Meeresfrüchten, gratinierten Muscheln, Kaviar und Calamari-Geschnetzeltem

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Kaiserwachtel mit Kräutern und Püree aus weißem Sellerie aus Verona