



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

MAIM VALTENESI 2022



BEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

100 % Gropello Gentile

BODENSTRUKTUR

Kiesige Moräne mit gutem Tonanteil, Vorgebirgslage mit Südostexposition.

DURCHSCHNITTliches ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Über 40 Jahre → Beidseitiger Guyot.

WETTERVERLAUF 2022

Ein extrem trockener Jahrgang, der das Austreiben verzögerte – ein entscheidender Faktor, um die Frostschäden in der ersten Märzwoche zu vermeiden. Die Blüte erfolgte Anfang Juni ohne nennenswerte Verluste, trotz fehlender Wasservorräte, dank der Brisen. Die Beerenansatz war ungleichmäßig – typisch für eine trockene Saison. Die gleichmäßige Veraison ermöglichte eine Lese in der zweiten Septemberwoche: eine anspruchsvolle Selektion von Trauben mit guter Reife und perfekter Balance. Trotz der widrigen Bedingungen zeigten alle unsere Weinberge eine enorme Anpassungsfähigkeit und Evolutionskraft – Ergebnis unserer Philosophie bei Costaripa: keine Bewässerung außer in Ausnahmefällen und biodynamische Bewirtschaftung.

LESE

Streng von Hand, seit jeher. In den kühlen Morgenstunden, wenn Luft- und Traubentemperatur am niedrigsten sind, um die Konsistenz der Schale optimal zu bewahren.

VINIFIKATION

Traditionelle Rotweinbereitung mit regulärer Gärung und verlängerter Maischestandzeit auf den Schalen. Dadurch gewinnt der Maim an größerer gustatorischer Komplexität.

AUSBAU

100 % des Weins reift ca. 12 Monate in kleinen, alten 228-Liter-Fässern aus Weißeiche. Anschließend über ein Jahr Flaschenreife.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Wunderschönes, leuchtendes Rubinrot mit kristallklaren, tiefen Reflexen.

BOUQUET: Intensiv nach Veilchen, sehr reifer Frucht, Unterholz und Gewürzen, mit ausgewogener Note von Feuerstein, schwarzem Pfeffer und Lakritz.

GESCHMACKSNOTE: Frisch und voller Energie, exzellentes Gleichgewicht mit seidenen, flexiblen Tanninen, die die typische Samtigkeit und Sanftmut der Rebsorte unterstützen. Außergewöhnlich feine Textur mit unendlichem Abgang, der eine überragende, hoch elegante Struktur offenbart.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Parmaschinken, Bresaola, Culatello, mittlereiftem Käse aus der Latteria, Foie-gras-Scaloppine, gefiedertem Wild am Spieß.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratenes Lammfleisch vom ausgewachsenen Tier mit Rosmarin und Parmigiana di melanzane