



COSTARIPA[®]
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

MAZANE GARDA MARZEMINO 2022



BEZEICHNUNG

Garda Marzemino DOC

VERSCHNITT

100 % Marzemino

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 Rotweibereitung ausschließlich in Edelstahltanks.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Intensives, brillantes Rubinrot mit klaren, tiefen purpurfarbenen Reflexen.

BOUQUET: Duftend nach reifer Frucht mit bemerkenswerter Ausdruckskraft roter Früchte: Kirsche und Brombeere. Großzügig präsent die Empfindung frischer, aromatischer Fruchtfleischigkeit.

GESCHMACKSNOTE: Exzellente, runde Harmonie in der Textur, die sich in ihrer weichen, umhüllenden Fülle entfaltet, belebt von einer fröhlichen Frischeader, die Genuss und lange Persistenz garantiert.

SERVIERTEMPERATUR

16–18 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu leichten Salami und Käsen mittlerer Reifung. Hülsenfruchtsuppen und Ribollita, knuspriger Schweinebauch, gegrilltes Hähnchen.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Cacciucco alla Livornese