

MAZANE GARDA MARZEMINO 2022



DENOMINAZIONE

Garda Marzemino DOC

ASSEMBLAGGIO

100% Marzemino

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

20 anni → Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2022

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente siccitoso caratterizzando un rallentamento nel germogliamento, risultato fondamentale nell'evitare la gelata della 1ª settimana di marzo.

La fioritura è avvenuta nei primi giorni di giugno senza perdita del fiore, più complicata a causa della mancanza di riserve idriche, compiuta grazie alle brine.

L'allegagione si è realizzata disomogenea sintomo di un'annata siccitosa.

L'invaiaitura corretta ha consentito di vendemmiare la 2ª settimana di settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione di uve con buona maturazione e perfettamente equilibrate.

Tutti i nostri vigneti, nonostante l'annata proibitiva, hanno mostrato una grandissima capacità evolutiva e adattativa a situazioni di stress elevate, frutto di idee e principi sviluppati e ben radicati nella filosofia di Costaripa quale la non irrigazione se non di sostegno e la coltivazione in biodinamico.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più freschi a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso esclusivamente in acciaio inossidabile.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante, con netti e profondi riflessi porpora

PROFUMO: Fragante di frutta matura con ragguardevole espressione di frutti rossi, ciliegia e mora. Generosamente presente la sensazione di polpa fresca e fragrante.

SAPORE: Tessitura di eccellente e rotonda armonia, si manifesta in tutta la sua morbida avvolgenza sostenuta e ravvivata da un'allegria vena di freschezza che assicura piacere e lunga persistenza.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi di leggera stagionatura.

Zuppe di legumi e ribollita, pancetta di maialino croccante, galletto alla griglia.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Caciucco alla Livornese