



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## MOLMENTI VALTENESI 2019



### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

### ASSEMBLAGGIO

60% Gropello Gentile, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla, pedecollinare, esposizione Sud-Est

### ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

50 anni → Guyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2019

Una 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 provvidenzialmente 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. Valtènesi Rose' da considerare straordinari.

### 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

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè, l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino".

### AFFINAMENTO

Il 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 3 anni.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Leggero rosa lucente cristallino, unico nel suo genere, con tenui riflessi color perla, dorati con il tempo.

**PROFUMO:** Ricco e complesso. Ampio di viola, fiori bianchi dolci di pesche di vigna, agrumi, melograno, piccoli frutti rossi, spezie e zafferano.

Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e lievi note di pepe nero.

**SAPORE:** Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Tessitura avvolgente, con spessore, ampio e complesso con un'originalissima sapidità e persistenza. Freschezza soave, croccante, verticale, ricco di energia sintomo di straordinaria longevità.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con cibi mediterranei, crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi.

Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione.

Risotto con verdure e conchigliacei.

### CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico