



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## MOLMENTI VALTENESI 2021



### BEZEICHNUNG

Valtènesi

### VERSCHNITT

55 % Gropello Gentile, 25 % Marzemino, 10 % Sangiovese, 10 % Barbera

### BODENSTRUKTUR

Kiesige Moräne mit Tonanteil, Vorgebirgslage mit Südostexposition.

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

50 Jahre → Beidseitiger Guyot.

### WETTERVERLAUF 2021

Das mediterrane Klima und die besonderen Eigenschaften des Valtènesi-Gebiets glazialen Ursprungs wirkten sich positiv auf den saisonalen Verlauf und alle phänologischen Phasen aus. Endlich ermöglichte eine Verzögerung der Blüte um mindestens 15 Tage im Vergleich zu den letzten Jahren eine Ernte in einem traditionelleren, kühleren Zeitraum. Am 18. Mai zeigte die Vegetation nur Triebe von 30–40 cm Länge und 5–6 Blätter – ein Zeichen der Hoffnung auf eine verspätete und damit frischere Lese. Die gut verteilten Regenfälle im Frühling und Sommer begünstigten die historischen inneren und seenahe Hänge mit Süd-/Ostexposition im Vergleich zu den äußeren Hängen mit Süd-/Westexposition und glichen so den Reifeindex aus. Ungewöhnlich waren die Minimal- und Maximaltemperaturen zu Beginn der Veraison am 5. August (min. 15 °C – max. 32 °C). Ein leichter Hagelschlag am 29. Juli betraf nur einen kleinen Teil einiger unserer Weinberge in sieben Gemeinden der Valtènesi. Wie in den letzten Jahren verließ die manuelle Lese der Erfahrung der Handarbeit Wert: Sie versteht es, das Beste der gut gereiften Trauben zu ernten. Hervorragende Qualität bei erneut um 20 % reduzierter Produktion.

### LESE

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

### VINIFIKATION

Die Technik besteht in der "Lacrima"-Vinifizierung (Tropfen-Methode): reiner Saft aus dem "Herz der Beere" durch statisches Abtropfen vor der Gärung, um das edelste Most zu gewinnen.

### AUSBAU

100 % des Mostes vergärt und reift ca. 24 Monate in alten 400-Liter-Tonneaux aus Weißeiche. Anschließend weitere 3 Jahre Flaschenreife.

### DIE VERKOSTUNG

**AUSSEHEN:** Leichtes, leuchtendes Rosa, kristallklar und einzigartig, mit zarten perlmuttfarbenen Reflexen, die mit der Zeit goldene Nuancen annehmen.

**BOUQUET:** Reich und komplex. Breit nach Veilchen, süßen weißen Blüten, Weinbergspfirsichen, Zitrusfrüchten, Granatapfel, kleinen roten Beeren, Gewürzen und Safran. Mit der Zeit Nuancen von leichter Vanille und subtilen Noten von schwarzem Pfeffer.

**GESCHMACKSNOTE:** Perfekte Übereinstimmung zwischen Geschmack und Duft. Umhüllende Textur mit Substanz, breit und komplex mit einer originellen Salzigkeit und außergewöhnlicher Persistenz. Sanfte, knackige, vertikale Frische, voller Energie – Zeichen für außergewöhnliche Langlebigkeit.

### SERVIERTEMPERATUR

16–18 °C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu mediterranen Gerichten, Krustentieren, Thunfisch (roh und gegart), mariniertes Schwertfisch mit Zitrusfrüchten. Vitello- oder weißem Fleisch-Carpaccio in saisonaler Trüffelcreme. Risotto mit Gemüse und Muscheln.

### VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Ravioli mit Burrata, rohem Tomatenpüree und Basilikum.