



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## PIEVECROCE LUGANA 2025



### BEZEICHNUNG

Lugana

### VERSCHNITT

100 % Trebbiano di Lugana

### BODENSTRUKTUR

Tiefe, tonige Moräne.

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Über 20 Jahre → Beidseitiger Guyot.

### WETTERVERLAUF 2025

Ein frühlingshafter Saisonverlauf mit Maximaltemperaturen um 25 °C, ideal für die phänologische Phase des Austriebs, mit nächtlichen Minimaltemperaturen zwischen 14 °C und 17 °C. Die Blüte, die grob 90 Tage vor der Ernte liegt, erfolgte zwischen der letzten Maiwoche und den ersten Junitagen. Erst in Juli und August stieg – wie inzwischen üblich – die Temperatur auf bis zu 36 °C, was die Lese leicht vorverlegte. Bei Costaripa ist die Ernte „shibui“: einfach, was nicht leicht bedeutet, und wir widmen uns der stillen Beobachtung. Sie fand Mitte August für Pinot Nero und Chardonnay statt, in der zweiten Septemberwoche für die vier roten Trauben der Valtènesi. Perfekte, fast makellose Trauben mit analytischen Werten, die ein perfektes Gleichgewicht zwischen den Sorten im Most ermöglichen. Ausreichende Erträge bei Chardonnay und Pinot Nero, hingegen eine signifikante Reduktion bei allen roten Trauben bis zu einem Durchschnitt von -33 %. Die Weine, die wir heute verkosten, verkörpern die perfekte Harmonie zwischen der aromatischen Reife weißer Früchte und einer guten, nie stechenden, nie zitronigen Frische, sondern einer süßen Süße. Generell Weine für baldigen Genuss, die in ihrem DNA eine gute Langlebigkeit tragen.

### LESE

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

### VINIFIKATION

Traditionelle Weißweibereitung mit extrem sanfter und langsamer Pressung, statischer Vorklärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

### AUSBAU

35 % des Mostes vergären und reifen in kleinen, alten 228-Liter-Fässern aus Weißeiche.

### DIE VERKOSTUNG

**AUSSEHEN:** Strohgelb mit leuchtenden grünlichen Reflexen, die mit der Zeit leicht golden werden.

**BOUQUET:** Duftend nach den zartesten Noten reifer weißfleischiger Früchte und Pfirsich. Elegant und breit mit guter Intensität blumiger Aromen von Jasmin.

**GESCHMACKSNOTE:** Entsprechende Struktur, fast knackig in ihrer angenehmen Trinkfreude. Saftige Fruchtfülle mit guter Salzigkeit, Frische und Persistenz, unterlegt von leichten Noten von Aprikose, Zitrusfrüchten und tropischen Früchten.

### SERVIERTEMPERATUR

10–12 °C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu Carpaccio von Seefisch und Süßwasserfisch, Oktopussalat und geschupptem Stockfisch, Risotto mit Meeresfrüchten.

### VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gratin von blauen Fischen mit Kräuterbrot.