



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

ROSAMARA VALTENESI 2025



BEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

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

BODENSTRUKTUR

Kiesige Moräne mit Tonanteil.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Über 25 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 ihrer 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

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 (mosto fiore) zu gewinnen.

AUSBAU

50 % des Mostes vergärt und reift ca. 6 Monate in kleinen, alten 228-Liter-Fässern aus Weißeiche.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr leicht perlmuttrosa, wie eine gerade erblühte Rose – charakteristisch für den bedingungslosen Respekt vor dem Most während des langsamen Abtropfens.

BOUQUET: Einladend und anregend für die Genussfreude. Leicht gewürzt und subtil in der frischesten Eleganz. Fruchtbare Noten von Weinbergspfirsich, kleinen roten Beeren und Granatapfel. Leichter Blumenduft von frisch gepflückter Rose und Veilchen. Frisch, Grapefruit und salzige Meeresnote.

GESCHMACKSNOTE: Saftig, trocken ohne Restzucker. Perfekt entsprechend den Erwartungen. Energiegeladene, vibrierende und salzige. Gute Vertikalität mit seidiger, harmonischer Textur. Breiter und langer Abgang mit leichtem Nachgeschmack von Zitrus und mandelartiger Patisserie-Note.

SERVIERTEMPERATUR

10–12 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif, verstärkt rohen Weißfisch, Ricciola, Dentice, gegrillte Jakobsmuscheln, scharfe Miesmuscheln und jede Art mediterraner Salate.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gedämpfte Garnelen mit Pfirsichsalat