



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

ROSAMARA VALTENESI 2025



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

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

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni → Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2025

Andamento stagionale primaverile con temperature massime attorno ai 25°C, ideale per la fase fenologica del germogliamento, con minime notturne tra i 14° e i 17°C.

La fioritura che indica a grandi linee dopo 90 gg approssimativamente il periodo vendemmiale è avvenuta tra l'ultima settimana di maggio e i primi giorni di giugno.

Soltanto nei mesi di luglio e agosto c'è stato, come ormai consuetudine, un innalzamento delle temperature fino a 36° che ha anticipato leggermente la vendemmia. La vendemmia in Costaripa è *shibui* perché è semplice, che non significa facile, alla quale dedichiamo il tempo all'osservazione quieta.

Avvenuta a metà agosto circa per il Pinot Nero e Chardonnay e la seconda settimana di settembre per le quattro uve rosse della Valtènesi.

Uva perfetta, quasi immacolata, con valori analitici sufficienti a considerare i valori di ogni varietà del mosto in perfetto equilibrio fra di loro.

Sufficiente la produzione degli Chardonnay e Pinot Neri, mentre invece una riduzione significativa di tutte le uve rosse, fino ad arrivare a una media del -33%.

I vini che oggi degustiamo rappresentano l'armonia perfetta tra la parte aromatica di frutta perfettamente matura a bacca bianca e di una buona freschezza mai pungente, mai citrina, ma dolcissima nella sua dolcezza.

Generalmente saranno vini di presto beva e che avranno nel loro DNA una buona capacità di vivere a lungo.

VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche 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 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggerissimo di perla, rosa appena fiorita, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore.

PROFUMO: Invitante, stimola la piacevolezza. Leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca di vigna, piccoli frutti rossi e melograno. Leggero floreale, rosa e viola appena colta. Fresco, pompelmo e ricordo marino iodato.

SAPORE: Succoso, secco senza residualità zuccherina. Perfettamente corrispondente alle aspettative. Energico, vibrante e salino. Buona verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio e lungo il finale con leggerissimo retrogusto di agrume e mandorla di pasticceria.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Gambero al vapore con insalatina di pesche