

MATTIA VEZZOLA CRÉANT S. A



DENOMINAZIONE

Metodo Classico Garda DOC

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed esterne più antiche e più alte del Lago rivolte a Sud.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETÀ MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni → Guyot bilaterale

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano mantenendo la perfetta integrità dell'acino.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più freschi a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche dei nostri vigneti. Pigiatura uva intera, lenta e soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

AFFINAMENTO

24 – 30 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti a comporre catenelle e spuma leggera.

Giallo paglierino con leggerissimo riflessi verdognoli.

PROFUMO: Ben percepibile la sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come pera decana con finali di agrume e frutta secca.

SAPORE: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4- 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Risotto con gamberi e scampi crudi