

MATTIA VEZZOLA CRÉANT S. A



BEZEICHNUNG

Klassische Methode Garda DOC

REBSORTEN

100 % Chardonnay, geerntet bei perfekter Reife auf den ältesten und höchsten inneren und äußeren Moränen des Sees, die nach Süden ausgerichtet sind.

BODENSTRUKTUR

Glazialen Ursprungs: moränischer Kiesboden mit Kalkanteil

DURCHSCHNITTliches ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Mehr als 25 Jahre → Beidseitiger Guyot.

WEINLESE

Streng immer von Hand, um die perfekte Integrität der Beere zu erhalten. Bei den ersten Morgenstunden, wenn die Luft- und Traubentemperatur am kühlgsten ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

VINIFIKATION

Aus Chardonnay-Trauben aus den besten und kühlgsten Lagen unserer Weinberge. Ganze Traubenpressung, langsam und sanft. Erste Gärung bei kontrollierter Temperatur, wobei jede Variable im Zusammenhang mit der Integrität jeder einzelnen Rebe getrennt gehalten wird. 35 % des Mosts gärt und reift etwa 8 Monate in kleinen gebrauchten Weißbottichen à 228 l. Die Perlage entsteht durch die zweite Gärung in der Flasche: extrem fein und diskret, die den anspruchsvollsten Gaumen voll anregt.

VEREDELUNG

24 – 30 Monate ab der Ernte

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Extrem feine, harmonische und knackige Perlage, die Ketten und leichten Schaum bildet.

Hell strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen.

BOUQUET: Deutlich wahrnehmbare, reiche und einladende Komplexität mit weißem Obst wie Doyenné-Birne, gefolgt von Zitrus und getrockneten Früchten.

GESCHMACKSNOTE: Breit, umhüllend und großzügig; die Säure ist perfekt in die Süße der reifen Fruchtaromen integriert, die von Eleganz und sinnlicher Harmonie zeugen, getragen von außergewöhnlicher Feinheit.

SERVIERTEMPERATUR

4- 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Passt hervorragend zu Fisch-Carpaccio und -Tatar, Austern, Kaviar und Krustentieren.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Risotto mit rohen Garnelen und Scampi