

MATTIA VEZZOLA BRUT ROSE' s. a.



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed esterne più antiche del Lago rivolte a Sud, Sud-Ovest.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla

ETA' 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 e Pinot Nero provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda.

Pigiatura uva intera soffice e lenta. 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

30 – 36 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Spuma bianca e effervescenza luminosa indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Di un rosa chiaro delicatissimo, tenue, con un accenno quasi impercettibile che può nel tempo donare una sfumatura di rosa appena sfiorita.

PROFUMO: Il bouquet è nitido, fresco ed essenziale.

Profumi di piccoli frutti rossi selvatici, ribes e lampone, si accompagnano a sfumature di scorza agrumata.

SAPORE: Elegante nella sua armonia, carnoso e estremamente sapido. Ampio di gusto e struttura, mantiene eccellente fragranza e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

Aperitivi anche con ostriche, plateau di frutti di mare e sushi.

PIATTO SCELTO DALLO CHEF SERGIO MEI

Carpaccio di salmone con leggera affumicatura alle mele.