



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

CASTELLINE VALTENESI 2022



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI

25 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2022

L'andamento climatico stagionale ha avuto un decorso estremamente siccitoso caratterizzando un rallentamento nel germogliamento, risultato fondamentale nell'evitare la gelata della 1ª settimana di marzo.

La fioritura è avvenuta nei primi giorni di giugno senza perdita del fiore, più complicata a causa della mancanza di riserve idriche, compiuta grazie alle brine.

L'allegagione si è realizzata disomogenea sintomo di un'annata siccitosa.

L'inviatura corretta ha consentito di vendemmiare la 2ª settimana di settembre raccogliendo attraverso un'impegnativa selezione di uve con buona maturazione e perfettamente equilibrate.

Tutti i nostri vigneti, nonostante l'annata proibitiva, hanno mostrato una grandissima capacità evolutiva e adattativa a situazioni di stress elevate, frutto di idee e principi sviluppati e ben radicati nella filosofia di Costaripa quale la non irrigazione se non di sostegno e la coltivazione in biodinamico.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

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

LA VINIFICAZIONE

Tradizionale in rosso, con fermentazione regolare e con macerazione prolungata a contatto con le bucce, consentendo al Castelline di acquisire una maggiore eleganza e raffinatezza gustativa.

AFFINAMENTO

Circa il 35% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino vivace, brillante e profondo.

PROFUMO: Nitido e terso con delicate note speziate. Intenso di viola, salvia, prugne, pepe e legno d'ulivo.

SAPORE: Trama precisa e raffinata, con tannini ben presenti, dritti ma bene equilibrati. Sapido, armonico ed elegante. Eccellente spessore, persistente la sensazione retro-gustativa.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con salumi e formaggi freschi dolci, primi piatti come risotto e pasta fresca, carni bianche arrostiti e volatili

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Sella di coniglio arrostita alla santoreggia con ragù di spugnole e fegatini.