COSTARIPA
MATTIAVEZZOLA
DAL 1936

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2017

L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia

DENOMINAZIONE
Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO
Da uve Chardonnay del Lago di Garda rivolte al sorgere, raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche esposte a Sud, Sud-Est.

STRUTTURA DEL TERRENO
Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETA' MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Maggiore di 30 anni – Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2017
Annata fortemente caratterizzata da una inusuale forte gelata del 17 e 18 Aprile con danni consistenti nelle vigne poste in aree pianeggianti, mentre tutti i nostri vigneti allevati in terreni anche di minima pendenza, meglio se influenzati dal clima temperato del Lago, non hanno avuto significative ripercussioni qualitative ma esclusivamente quantitative (-30% di resa)

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 fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE
Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio della filosofia di Costaripa, Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del nostro Lago. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO
54 – 60 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE
VISTA: Perlage finissimo e lento, con corona continua e ben espressa. Giallo scarico cristallino con eccellenti riflessi verdognoli.
PROFUMO: Ben presenti agrumi e frutta matura di alta collina che donano croccantezza e freschezza. Fiori bianchi e leggero melograno.
SAPORE: Complesso, inteso e lungo fino ai 4/4. Persistenza eccellente, straordinaria la freschezza e sapidità. Acidità viva come prerequisito di una sicura longevità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
4 - 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI
Accompagna carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei. Risotto con cipolla fondente e limoni del Garda, risotto con gamberi e scampi.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI
Zuppa di pesce dislescata alla mediterranea con crostoni di pane.