

## MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2017

*L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia*



### DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

### ASSEMBLAGGIO

Chardonnay 80%, uve raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche rivolte a Sud, Sud-Est e 20% Pinot Nero esposte a Sud, Sud-Ovest.

### STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale, morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla.

### ETA' MEDIA DELLE VITI e 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 Rosé nasce dall'idea di esprimere una volontà inusuale, unire la Velocità e l'energia del Pinot Nero all'eleganza dello Chardonnay; valori che si esprimono nel tenue color perla. 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 botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

### AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

### LA DEGUSTAZIONE

**VISTA:** Perlage finissimo e di inusuale persistenza, con catenelle ben distribuite a formare la densità della corona. La sfumatura delicatamente cipria amplifica e rende lucente il color rosa antico.

**PROFUMO:** Si manifesta complesso di frutta rossa ben matura, fragole, ribes e pesca selvatica. Agrumi e floreale di peonia e ciclamino. Ampio nella dolcezza della maturità dei piccoli frutti e dei fiori bianchi appena colti.

**SAPORE:** Tessitura raffinata e sostenuta croccantezza ben evidente. Leggerezza e spessore convergono in straordinaria eleganza. Energia piena a sostenere le eccellenti vivacità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con crudo di mare, conchiliacei gratinati, caviale e guazzetto di calamari

**PIATTO SCELTO DALLO CHEF SERGIO MEI:** Quaglia imperiale arrostita alle erbe con purea di sedano bianco di Verona.