



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1928

## MAIM VALTENESI 2018

### DENOMINAZIONE di ORIGINE

Vatènese

### ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 100%

### STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con buona presenza di argilla, posizione pedecollinare con esposizione a Sud-Est.

### ETA' MEDIA DELLE VITI

Maggiore di 40 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ANDAMENTO CLIMATICO 2018

Primavera molto fredda, temperature in diminuzione che sfiorano i -5°C. Fioritura leggermente anticipata. Mese di Agosto con piogge abbondanti e con temperature vicino ai 35°C.

Produzione leggermente sopra le aspettative con indice di maturazione costante. Raccolta leggermente posticipata per raccogliere frutto a sua piena espressione.

Vendemmia stimolante che ha appieno ripagato in eleganza, complessità e stile i valori consolidati di Costaripa.

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura 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 Maim di acquisire una maggiore complessità gustativa.

### AFFINAMENTO

Il 100% del vino si eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 12 mesi, riposa poi in bottiglia per oltre un anno.

### LA DEGUSTAZIONE

**COLORE:** Bellissimo rosso rubino con riflessi lucenti cristallino e profondo.

**PROFUMO:** Intenso di viola, frutta ben matura, sottobosco e spezie con equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe nero, liquirizia

**SAPORE:** Fresco e pieno di energia, eccellente equilibrio con tannini setosi e flessibili che supportano il velluto e la gentilezza tipica della varietà. Tessitura straordinariamente fine con finale infinito che rivela una trama superba ed elegantissima.

### ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con prosciutto crudo, bresaola, culatello e formaggi mezzano di latteria, scaloppa di foie gras, selvaggina di piuma allo spiedo.

### CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Carne d'agnello adulto arrostito con rosmarino e melanzana alla parmigiana.

