



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

MOLMENTI VALTENESI 2019



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

Groppello Gentile 60%, Marzemino 20%, Sangiovese 10% Barbera 10%

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla, pedecollinare, esposizione Sud-Est

ETA' MEDIA DELLE VITI

50 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANDAMENTO CLIMATICO 2019

Una annata caratterizzata da una primavera povera di pioggia e di un aprile che stranamente ha imbiancato le montagne sopra i 1100 mt. I mesi successivi veramente atipici per un'area definita temperata, maggio con frequenti rovesci piovosi e giugno con temperature oltre i 37 gradi...

L'opportunità di considerare una antica lavorazione del terreno ha permesso alle piogge di luglio di essere providenzialmente assorbite dai nostri vigneti evitando il pericoloso stress idrico.

Fioritura leggermente tardiva e produzione inferiore alle aspettative.

L'apparato fogliare rigoglioso ha permesso un'accelerazione della gradazione zuccherina e della maturazione. Una eccellente raccolta di UVE perfettamente mature, splendide, con acini ben formati e succosi e un rapporto equilibrato ed armonioso tra la parte della freschezza e quella della dolcezza. Valtènesi Rose' da considerare straordinari...

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 croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino".

AFFINAMENTO

Il 100% del mosto fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400lt per circa 24 mesi, riposa poi in bottiglia per altri 3 anni.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggero rosa lucente cristallino, unico nel suo genere, con tenui riflessi color perla, dorati con il tempo.

PROFUMO: Ricco e complesso. Ampio di viola, fiori bianchi dolci di pesche di vigna, agrumi, melograno, piccoli frutti rossi, spezie e zafferano. Raccoglie nel tempo nuances di leggera vaniglia e lievi note di pepe nero.

SAPORE: Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva. Tessitura avvolgente, con spessore, ampio e complesso con un'originalissima sapidità e persistenza. Freschezza soave, croccante, verticale, ricco di energia sintomo di straordinaria longevità.

ACCORDI GASTRONOMICI

Ideale con cibi mediterranei, crostacei, tonno cotto e crudo, spada marinato agli agrumi. Carpaccio di vitello o carne bianca in crema di tartufo di stagione. Risotto con verdure e conchigliacei.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Raviolo con burrata e battuto di pomodoro crudo e basilico.