



MATTIA VEZZOLA BRUT ROSE' s. a.



BEZEICHNUNG

V.S.Q. Klassische Methode.

VERSCHNITT

Aus 80% Chardonnay, 20 % Pinot Nero, von perfekter Reifung auf den ältesten Innen- und Außenmoränen mit Süd-/ Südwest-Ausrichtung.

BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs: Kies-Moränen mit Kalkstein und Lehm.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 25 Jahre - Guyot zweiseitig

WEINLESE

Die Trauben wurden ausschließlich von Hand gelesen, um die Integrität der Weinbeeren zu bewahren.

Beim ersten Tageslicht, wenn die Temperaturen von Luft und Früchten kühl sind, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Aus Trauben der Sorten Chardonnay und Pinot Nero, die von den besten, kühlen Böden des Gardasees stammen.

Langsames und sanftes Einmaischen der ganzen Traube. Die erste Gärung geschieht bei kontrollierter Temperatur, indem jede veränderliche Größe zur Integrität von jedem einzelnen Weinberg separat beibehalten wird. 35% des Mostes fermentiert und lagert für circa 8 Monate in kleinen alten 228 Liter-Weißeisefässern.

Sehr feine und diskrete Bläschen, die bei der zweiten Gärung in der Flasche entstehen, um selbst den anspruchsvollsten Gaumen anzuregen.

VEREDELUNG

24 - 30 Monate nach der Ernte.

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Der weiße Schaum und die feine Perlage zeugen für einen optimalen Ausbau auf der Hefe. Ein fast unmerklicher Hauch an sehr zartem, weichem Rosa, der mit der Zeit eine Nuance von soeben erblühter Rose aufweisen kann.

AROMA: Das Bouquet ist knackig, frisch und schlicht.

Aromen nach kleinen, roten Früchten.

Johannisbeeren und Himbeeren begleiten Zitrusnoten.

GESCHMACKSNOTE: Mit seiner eleganten Harmonie ist er ausgesprochen wohlschmeckend. Vielfältig im Geschmack und in der Struktur, die eine ausgezeichnete Fragranz und Frische beibehalten.

SERVIERTEMPERATUR

4 - 6 °c

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Aperitifs insbesondere mit Austern, Meeresfrüchte und Sushi.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Lachs-Carpaccio mit leicht geräucherten Äpfeln.