



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

MATTIA VEZZOLA BRUT s. a.



BEZEICHNUNG

V.S.Q. Klassische Methode

VERSCHNITT

Aus 100% Chardonnay, von perfekter Reifung auf den ältesten Innen- und Außenmoränen mit Süd-/Südost-Ausrichtung.

BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs: Kies-Moränen mit Kalkstein

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 Chardonnay-Trauben von den besten, kühlen Böden des Gardasees.

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

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

VEREDELUNG

24 - 30 Monate nach der Ernte

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Weißer Schaum und anhaltende Perlage mit feinen Bläschen, als Hinweis für eine lange Ausbauzeit. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

AROMA: Umfassend, wertvoll und zart nach frischen Früchten; Aroma von Reife.

Wohlriechend nach Apfel und leicht nach Salbei sowie nach Honig.

GESCHMACKSNOTE: Überzeugend von ausgezeichneter Komplexität, sehr angenehm nach Zitrusfrische. Knackig wohlschmeckend und ausgesprochen elegant.

SERVIERTEMPERATUR

4 - 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Passt zu rohem Fisch, Krustentieren und Austern, Kabeljau, edlem Geflügel und generell zu weißem Fleisch.

VOM CHEFKOCH SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Gebratene Meeräsche mit Austern und kandierter Tomate.