



COSTARIPA®

MATTIAVEZZOLA

DAL 1928

CASTELLINE VALTENESI 2022



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

100 % Groppello Gentile

BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit hohem Gehalt an Lehm

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

25 Jahre

ANBAUSYSTEM

Guyot

KLIMAVERHÄLTNISSE 2022

Der jahreszeitliche Klimaverlauf war extrem trocken, was zum verlangsamten Austrieb führte, was entscheidend war, um den Frost in der ersten Märzwoche zu vermeiden. Der Reichtum an Kieselsteinen und Geröll des Valtènesi-Gebiets hat eine hervorragende Widerstandsfähigkeit gegen Verdunstung ermöglicht, die den ersten Stressmoment in der 2. Juliwoche und mit dem 1. Regentag zusammenfiel, was einen perfekten, unversehrten Zustand und eine phenolische Reifung gewährleistete. Die Blüte fand in den ersten Junitagen statt, ohne dass Blüten verloren gingen, welche aufgrund fehlender Wasserreserven, verursacht durch den Frost, erschwert wurde. Der Fruchtansatz war ungleichmäßig, ein Symptom für ein trockenes Jahr. Die korrekte Veraison ermöglichte die Ernte am 4. September und das Lesen einer anspruchsvollen Traubenselektion von guter Reife und perfekt ausbalanciert. Wie schon seit einigen Jahren wurde bei der Lese von Hand die Erfahrung des handwerklichen Geschicks genutzt, die es versteht, das Beste aus den gut ausgereiften Trauben herauszuholen. Hervorragende Qualität bei nochmals um 20 % reduzierter Produktion.

WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühler ist, um die Textur der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Traditionell in Rot, mit regelmäßiger Gärung und verlängertem Einmaischen im Kontakt mit den Schalen, wodurch der Castelline eine größere Eleganz und Raffinesse erhält.

AUSBAU

Ungefähr 35 % des Weins wird für circa 12 Monate in kleinen, alten 228 Liter-Weißeichenfässern verfeinert.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Helles, leuchtendes und tiefes Rubinrot. BOUQUET:

Scharf und klar mit feinen würzigen Noten. Intensiv nach Veilchen, Salbei, Pflaume, Pfeffer und Olivenholz.

GESCHMACKSNOTE: Präzise und feine Textur, mit gut ausgeprägten, aber feinen Tanninen. Fruchtig, ausgewogen und elegant.

Ausgezeichnetes Geschmackserlebnis mit anhaltendem Abgang.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal mit Aufschnitt und süßem Frischkäse, zu ersten Gängen wie Risotto und frischen Nudeln, zu gebratenem hellen Fleisch und Geflügel.

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Mit Bohnenkraut gebratenes Kaninchen mit Morchel-Ragout und Hühnerleber.