

## MATTIA VEZZOLA CRÉANT S. A.



### BEZEICHNUNG

V.S.Q. Klassische Methode.

### VERSNITT

Aus 100 % Chardonnay-Trauben, die bei perfekter Reife auf ältesten und höchsten Innen- und Außenmoränen gelesen wurden, die zum Süden ausgerichtet sind.

### 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 Weinbeere zu bewahren.

Beim ersten Tageslicht, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühl ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

### DIE WEINBEREITUNG

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

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

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:** Extrem feine, harmonische und knackige Bläschen, die Perlenketten und leichten Schaum bilden. Strohgelbe Farbe mit sehr leichten, grünlichen Reflexen.

**AROMA:** Gut wahrnehmbar ist seine reichhaltige, einladende und vielfältige Komplexität an weißen Früchten wie Birne Decana mit einem Abgang nach Zitrusfrüchten und Trockenfrüchten.

**GESCHMACKSNOTE:** Reichhaltig, umhüllend und opulent.

Seine Säure ist perfekt in die Süße der Geschmacksnoten nach vollreifer Frucht integriert, welche die Eleganz und sinnliche Harmonie bezeugen, untermauert durch eine außergewöhnliche Finesse.

### SERVIERTMPERATUR

4 - 6 °C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Begleitet Carpaccio und Fisch-Tartar, Austern, Kaviar und Krustentiere.

**VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT**

Risotto mit Garnelen und rohen Kaisergranaten.