



MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2018

Die meisterhafte Interpretation einer großen Ernte



BEZEICHNUNG

Metodo Classico VSQ (Klassische Methode)

VERSCHNITT

80 % Chardonnay, bei perfekter Reife geerntete Trauben auf ältesten, nach Süden-Südosten gerichtete Außenmoränen und 20 % Pinot Noir, der nach Süden/ Südwesten ausgerichtet ist.

BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs, Kiesmoränen mit Vorliegen von Kalkstein und Lehm.

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 30 Jahre - Guyot zweiseitig

KLIMAVERHÄLTNISSE 2018

Sehr kalter Frühling, sinkende Temperaturen nahe -5 °C. Etwas frühe Blüte. August mit reichlichen Niederschlägen und Temperaturen um die 35 °C. Die Produktion lag leicht über den Erwartungen mit einem nicht sehr konstanten Reifungsindex. 100 Stunden pro Hektar für Reben höchster Qualität mit drei bedeutenden Selektionen und einer äußerst sorgfältigen Auswahl bei der Ernte. Eine stimulierende Ernte, die in Eleganz, Komplexität und Stil die konsolidierten Werte von Costaripa voll ausgezahlt hat.

WEINLESE

Ausschließlich von Hand gelesen unter Wahrung der Integrität der Beere. Beim ersten Licht des Morgens, wenn die Temperatur der Luft und der Früchte kühl ist, um die Knackigkeit der Schale zu bewahren.

DIE WEINBEREITUNG

Dieser Rosé entstand aus der Idee, das ungewöhnliche Bestreben zum Ausdruck zu bringen, die Geschwindigkeit und die Energie des Pinot Noir mit der eleganz des Chardonnay zu vereinen. Werte, die in der weichen Perlfarbe zum Ausdruck kommen. Sehr feine und diskrete Bläschen, die bei der zweiten Gärung in der Flasche entstehen und den anspruchsvollsten Gaumen anzuregen vermögen. 50 % des Mostes fermentiert und lagert für circa 8 Monate in 228 Liter-Weißeisfässern.

AUSBAU

54 - 60 Monate nach der Ernte

DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr feine Perlage von ungewöhnlicher Persistenz, mit gut verteilten Perlenketten, um eine dichte Schaumkrone zu bilden.

Der sanft zyprische Reflex wirkt verstärkend und macht die altrosa Farbe glänzend.

BOUQUET: Dieser Wein zeigt sich komplex mit roter, sehr reifer Frucht, Erdbeere, Johannisbeere und wildem Pfirsich.

Zitrusfrüchte und blumig nach Veilchen sowie Alpenveilchen. Reichhaltig in der Weichheit der Reife der Früchte und der soeben gepflügten Blüten.

GESCHMACKSNOTE: Elegant und vollmundig, eine erhabene Vereinigung an Struktur und Lebendigkeit, Anhaltspunkt besten Ausdrucks an Energie, welche die rosa Farbe des Lebens verkörpert. Am Gaumen unterstreicht er die aromatische Reinheit und eine typische, zarte Würze.

SERVIERTEMPERATUR 4 - 6 °C

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal mit Meeresfrüchten, gratinierten Muscheltieren, Kaviar und Tintenfisch-Eintopf

VOM CHEF SERGIO MEI EMPFOHLENES GERICHT

Kaiserwachtel mit gerösteten Kräutern und Püree aus weißem Sellerie aus Verona