

## MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2017

*Die meisterhafte Interpretation einer großen Ernte*



### BEZEICHNUNG

Metodo Classico VSQ (Klassische Methode)

### VERSCHNITT

Aus Chardonnay-Trauben vom Gardasee zum Sonnenaufgang gerichtet, geerntet bei perfekter Reife auf den ältesten Außenmoränen und zum Süden/ Südosten ausgerichtet.

### BODENSTRUKTUR

Eiszeitlichen Ursprungs: Kiesmoränen mit Vorliegen von Kalkstein

### DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 30 Jahre - Guyot zweiseitig

### KLIMAVERHÄLTNISSE 2017

Jahrgang gekennzeichnet durch starken Frost am 17. und 18. April mit beträchtlichen Schäden vor allem in den Weinbergen im Flachland, während die Reben auf Böden von nur geringer Neigung nicht die geringsten quantitativen und qualitativen Auswirkungen erfahren haben. Die Ausrichtungen zum Süden/ Südosten sind durch das gemäßigte Klima des Sees besser beeinflusst und zeigten eine bessere Qualität. Ab Mitte Mai ermöglichten die guten Temperaturen von sogar 33 °C eine optimale Erholung der Blüte, um dann verbunden mit regelmäßigen Niederschlägen und hervorragender Blatentwicklung seine Reifung bis zur Ernte fortzuführen. Jahrgang von mäßiger Produktion, aber von hervorragender Qualität und Energie.

### WEINLESE

Ausschließlich von Hand unter Wahrung der Integrität der Beere gelesen. 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 Brut ist entstanden, um das Beste der Philosophie von Costaripa zum Ausdruck zu bringen, aus Chardonnay-Trauben von den besten Böden an unserem See. 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 kleinen alten 228 Liter-Weißeisefässern.

### AUSBAU

54 - 60 Monate nach der Ernte

### DIE VERKOSTUNG

AUSSEHEN: Sehr feine und langsame Perlage mit einer durchgehenden und gut ausgeprägten Krone auf der Oberfläche. Leuchtendes, kristallenes Gelb mit ausgezeichneten, grünen Reflexen.

BOUQUET: Intensiv nach reifer Frucht und Zitrusfrüchten, Honig und weiße Blüten, die mit vollem Charakter und Harmonie vorzufinden sind.

GESCHMACKSNOTE: Intensiv, voll, komplex, anhaltend bis in die 4 Gaumenbereiche und von ausgezeichneter Persistenz. Schmackhaft und lebendige Frische, die bei guter Lagerung eine wahre Freude bereiten.

### SERVIERTEMPERATUR 4 - 6°C

### GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Begleitet Carpaccio und Fisch-Tartar, Austern, Kaviar und Krustentiere  
Risotto mit Schmorzwiebeln und Garda-Zitronen, Risotto mit Garnelen und Scampi.

### EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Fischsuppe nach mediterraner Art mit Brotcroutons.