



COSTARIPA®

MATTIAVEZZOLA

DAL 1928

MAIM VALTENESI 2018



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

100 % Gropello Gentile

BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit hohem Gehalt an Lehm, Vorgebirgslage mit Süd-Ost-Exposition

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN

Älter als 40 Jahre

ANBAUSYSTEM

Guyot

KLIMAVERHÄLTNISSE 2018

Sehr kalter Frühling, niedrige 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 konstanten Reifungsindex. Die Ernte hat sich leicht verzögert, um die Früchte in ihrer vollen Ausprägung zu ernten.

Die anspruchsvolle Ernte hat die konsolidierten Werte von Costaripa in Eleganz, Komplexität und Stil voll ausgezahlt.

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 Einmischen im Kontakt mit den Schalen, wodurch der Maim eine größere geschmackliche Komplexität erhält.

AUSBAU

100 % des Weins wird für circa 12 Monate in kleinen, alten 228 Liter-Weißweinfässern ausgebaut, dann lagert er mehr als ein Jahr in der Flasche.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Rubinrot mit glänzenden kristallinen und tiefen Reflexen.

BOUQUET: Intensiv nach Veilchen, reifer Frucht, Unterholz und Gewürzen mit ausgewogenem Aroma von Feuerstein, Pfeffer, Süßholz usw. Ausgezeichnete Ausgewogenheit mit seidigen und flexiblen Tanninen, die die Samtigkeit und die sortentypische Sanftheit unterstreichen.

Außergewöhnlich feine Textur mit einem unendlichen Abgang, der eine hervorragende und sehr elegante Textur offenbart.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal zu rohem Schinken, Bresaola, Culatello und Käse mittleren Alters, Foie-Gras-Schnitzel, Federwild vom Spieß .

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SERGIO MEI

Gebratenes Lammfleisch mit Rosmarin und Auberginen alla Parmigiana (nach der Art von Parma).