



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

ROSAMARA VALTENESE 2023



HERKUNFTSBEZEICHNUNG

Valtènesi

VERSCHNITT

50 % Groppello Gentile, 30 % Marzemino, 10 % Sangiovese, 10 % Barbera

BODENSTRUKTUR

Kiesmoräne mit Lehm

DURCHSCHNITTLICHES ALTER DER REBEN & ANBAUSYSTEM

Älter als 25 Jahre - Guyot zweiseitig

KLIMAVERHÄLTNISSE 2023

Das saisonale Klima des Jahres 2023 verlief wechselhaft. Der Frühling war geprägt von kühlen Temperaturen, die bis in den Juli hineinreichten, wobei der Monte Baldo bis zum 14. Mai noch schneebedeckt war. Ein leichter Hagelschlag im April betraf 10% unserer Weinberge. Im Mai und Juni ermöglichten reichliche Regenfälle eine verzögerte Blüte und folglich eine leicht verspätete Weinlese. Trotz des starken Regens gab es bis Ende Juli eine gute Temperaturspanne. Der August war sehr heiß, mit konstanten Temperaturen nahe 38°C. Die Produktion übertraf die Erwartungen mit einer regelmäßigen Reifung. Die Weinlese wurde leicht verzögert, um die Früchte in ihrer vollen Ausdruckskraft zu ernten. Die manuelle Ernte der Trauben würdigte die Erfahrung, perfekt gereifte Beeren auszuwählen.

WEINLESE

Stets rigoros von Hand.

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

DIE WEINBEREITUNG

Die Technologie wird durch die Weinbereitung "a lacrima" (mit Tränen) vertreten, das heißt durch die Verwendung der reinen Blume durch statisches Abtropfen vor der Gärung, wodurch ein Most erhalten wird, der als das „Herz der Traube“ betrachtet werden kann.

AUSBAU

50 % des Mostes fermentiert und lagert für ca. 6 Monate in kleinen alten 228 Liter-Weißweinefässern.

DIE VERKOSTUNG

FARBE: Sehr leicht wie eine gerade erblühte Rose, fast perlmuttartig, charakteristisch für eine bedingungslose Wertschätzung der Mostblüte während des langsamen Abtropfens.

BOUQUET: Angenehm einladend und anregend. Leicht würzig und dezent in frischster Eleganz. Fruchtbige Noten von Pfirsich aus dem Weinberg, kleinen roten Früchten und schwarzem Pfeffer. Leicht nach Veilchen, Orangenblüte, Grapefruit und Granatapfel.

AROMA: Saftig, trocken ohne Restzucker. Entspricht perfekt den Erwartungen. Kraftvolle Struktur und Vertikalität mit einer seidigen und harmonischen Textur. Umfassend, komplex von ausgezeichneter Persistenz und Schmackhaftigkeit. Langer Abgang mit einem sehr leichten Nachgeschmack von Mandeln aus der Konditorei.

GASTRONOMISCHE KOMBINATIONEN

Ideal als Aperitif, preist er rohen Weißfisch, Makrele, Zahnbrasse, gegrillte Jakobsmuscheln, Pfeffer-Muscheln und alle Arten an mediterranen Salaten.

EMPFEHLUNG VOM CHEF SERGIO MEI Gedämpfte Garnelen mit Pfirsichsalat.