

MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA BRUT 2015

L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia



DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay del Lago di Garda rivolte al sorgere, raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche esposte a Sud, Sud-Est.

STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

ETA' MEDIA DELLE VITI & SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 30 anni – Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2015

Caratterizzato da un'estate tra le più calde e siccitose degli ultimi anni. Fino alla primavera inoltrata sia le piogge che le temperature diurne e notturne sono rimaste nella normalità. Nei mesi di luglio e agosto invece abbiamo avuto scarsità di piogge e temperature fino ai 38°C. Solo le brezze mattutine del lago e la lavorazione costante dei suoli (educando l'apparato radicale a crescere in profondità) ha consentito alla vigna di far fronte ad uno stress idrico significativo. Uve straordinariamente sane, raccolte molto celermente solo nelle prime ore del mattino ci ha consentito di considerare questa vendemmia particolarmente armoniosa e di ottima qualità.

VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano mantenendo la perfetta integrità dell'acino. Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio della filosofia di Costaripa, Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del nostro Lago. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

54 – 60 mesi dalla vendemmia

LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Perlage finissimo e lento, con corona in superficie continua e ben espressa. Giallo luminoso cristallino con eccellenti riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso di frutta matura e agrumi, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.

SAPORE: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei.

Risotto con cipolla fondente e limoni del Garda, risotto con gamberi e scampi.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI

Zuppa di pesce dislesscata alla mediterranea con crostoni di pane.