



**COSTARIPA®**  
MATTIAVEZZOLA  
DAL 1956

## MATTIA VEZZOLA BRUT S. A.



### DENOMINAZIONE

Metodo Classico VSQ

### ASSEMBLAGGIO

Da uve Chardonnay 100% raccolte a perfetta maturazione sulle morene interne ed esterne più antiche rivolte a Sud, Sud-Est.

### STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

### ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

### 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

Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate e fresche del Garda. Pigiatura uva intera lenta e soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata mantenendo separata ogni variabile legata all'integrità di ogni singola vigna. Il 35% del mosto fermenta ed evolve in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

### AFFINAMENTO

24 – 30 mesi dalla vendemmia

### LA DEGUSTAZIONE

VISTA: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli. PROFUMO: Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragante di mela renetta e leggero di salvia e miele. SAPORE: Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di freschezza agrumata.

Fresco sapido ed estremamente elegante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °c

### ACCORDI GASTRONOMICI

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

*Consiglio dello Chef Sergio Mei*

Risotto con gamberi e scampi crudi.

0,75 lt



1,5 lt



3 lt

