



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1928

ROSAMARA VALTENESI 2023



DENOMINAZIONE di ORIGINE

Valtènesi

ASSEMBLAGGIO

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

STRUTTURA DEL TERRENO

Morenico ghiaioso con presenza di argilla

ETA' MEDIA DELLE VITI e SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

ANDAMENTO CLIMATICO 2023

L'andamento climatico stagionale 2023 ha avuto un decorso altalenante.

Primavera caratterizzata da temperature fresche che si sono prolungate fino a luglio, Monte Baldo innevato fino al 14 maggio.

Un leggero effetto grandinigeno in aprile ha interessato un 10% dei nostri vigneti.

In maggio e giugno le abbondanti piogge hanno consentito una fioritura posticipata e quindi una vendemmia leggermente tardiva.

Nonostante la pioggia abbondante, buona escursione termica fino a fine luglio.

Agosto molto caldo, con temperature costanti vicino ai 38°.

Produzione sopra le aspettative con indice di maturazione regolare.

Vendemmia leggermente posticipata per raccogliere il frutto a sua piena espressione.

La raccolta manuale delle uve ha dato valore all'esperienza del saper selezionare i grappoli perfettamente maturi.

VENDEMMIA

Rigorosamente e da sempre a mano.

Alle prime luci del mattino quando la temperatura dell'aria e dei frutti sono più fresche a conservare la croccantezza della buccia.

LA VINIFICAZIONE

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il "cuore dell'acino".

AFFINAMENTO

Il 50% del mosto fermenta ed eleva in piccole vecchie botti di rovere bianco da 228lt per circa 6 mesi.

LA DEGUSTAZIONE

COLORE: Leggerissimo di rosa appena fiorita, quasi perla, caratteristico di un rispetto incondizionato, durante il lento sgrondo, del mosto fiore.

PROFUMO: Invitante, stimola la piacevolezza. Leggermente speziato e sottile nella più fresca eleganza. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero. Leggero di viola, fiori di arancio, pompelmo e melograno.

SAPORE: Succoso, secco senza residualità zuccherina. Perfettamente corrispondente alle aspettative. Buona energia e verticalità con tessitura setosa e armonica. Ampio, ricco di ottima persistenza e sapidità.

Lungo il finale con leggerissimo retrogusto di mandorla di pasticceria.

ACCORDI GASTRONOMICI Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, capasanta scottata alla plancia, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

CONSIGLIO DELLO CHEF SERGIO MEI Gambero al vapore con insalatina di pesche.