

**MATTIA VEZZOLA GRANDE ANNATA ROSE' 2018**  
*L'interpretazione magistrale di una grande vendemmia*



**DENOMINAZIONE**

Metodo Classico VSQ

**ASSEMBLAGGIO**

Chardonnay 80%, uve raccolte a perfetta maturazione sulle morene esterne più antiche rivolte a Sud, Sud-Est e 20% Pinot Nero esposte a Sud, Sud-Ovest.

**STRUTTURA DEL TERRENO**

Di origine glaciale, morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla.

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

Maggiore di 30 anni – Guyot bilaterale

**ANDAMENTO CLIMATICO 2018**

Primavera molto fredda, temperature in diminuzione che sfiorano i -5°C. Fioritura leggermente anticipata. Mese di agosto con piogge abbondanti e con temperature vicino ai 35°C. Produzione leggermente sopra le aspettative con indice di maturazione poco costante. 120 ore ettaro dedicate alla più alta qualità con tre importanti selezioni in pianta delle uve, più una estremamente attenta in fase di raccolta.

Vendemmia stimolante che ha appieno ripagato in eleganza, complessità e stile i valori consolidati di Costaripa.

**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 Rosé nasce dall'idea di esprimere una volontà inusuale, unire la Velocità e l'energia del Pinot Nero all'eleganza dello Chardonnay; valori che si esprimono nel tenue color perla. 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 botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi.

**AFFINAMENTO**

54 – 60 mesi dalla vendemmia

**LA DEGUSTAZIONE**

**VISTA:** Perlage finissimo e di inusuale persistenza, con catenelle ben distribuite A formare la densità della corona. La sfumatura delicatamente cipria amplifica e rende lucente il color rosa antico.

**PROFUMO:** Si manifesta complesso di frutta rossa ben matura, fragole, ribes e pesca selvatica. Agrumi e floreale di peonia e ciclamino. Ampio nella dolcezza della maturità dei piccoli frutti e dei fiori bianchi appena colti.

**SAPORE:** Tessitura raffinata e sostenuta croccantezza ben evidente. Leggerezza e spessore convergono in straordinaria eleganza. Energia piena a sostenere le eccellenti vivacità. Al palato evidenzia la purezza aromatica ed una tipica e delicata sapidità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

4 - 6 °C

**ACCORDI GASTRONOMICI**

Ideale con crudo di mare, conchiliacei gratinati, caviale e guazzetto di calamari

**PIATTO SCELTO DALLO CHEF SERGIO MEI:** Quaglia imperiale arrostita alle erbe con purea di sedano bianco di Verona.