

Rosé Spumante VSDQ Brut

Samtige Perlage, zartherber Walderdbeerenduft, dezent nussig am Gaumen, trocken im Abgang

Winzer: Costaripa
Region: Lombardei
Rebsorte: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero
Farbe: rosé
Ausbau: Metodo Classico
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 6 - 8°C

Kulinarischer Tipp: Aus großen Gläsern zum Einstieg und Ausstieg an einem schönen Abend

1.50 l – Bestellnummer 82700

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 3/5 Trauben

Costaripa
Lombardei

Am Westufer des Gardasees gründete die Familie Vezzola 1936 das Weingut Costaripa im Herzen des Valtènesi-Gebiets, mit Blick auf den See und die aufgehende Sonne. Costaripa bedeutet steiles Gefälle und steht für die Weinberge, die perfekt zur Sonne ausgerichtet auf den Moränenhängen stehen. Hier ist das nördlichste Gebiet der Welt, in dem noch ein mediterranes Klima herrscht, erklärt Mattia Vezzola. Er gehört zu den großen Persönlichkeiten der Gründerjahre des italienischen Qualitätsweins. Er bringt seine ganze Erfahrung in diesen Betrieb ein, die er als leitender Oenologe von Bellavista über viele Jahre sammeln konnte. Hier wie dort im 60 km westlich gelegenen Franciacorta macht er hochwertige Schaumweine der metodo classico. Seine große Leidenschaft gilt aber der Neuinterpretation einer Roséweinbereitung, die bereits im 18. Jahrhundert hier praktiziert wurde. Bei der Vinificazione a lacrima, der teardrop vinification wird der freiablaufende Most von 24 Stunden gesammelt, von einem Tag und einer Nacht. Die Kunst bei diesem vino di una notte ist es, den Zeitpunkt abzupassen, in dem der Rosé die perfekte Farbe und die richtige Textur hat. Chiaro heißt leichtfarbig und steht für die hohe Kunst der Rosébereitung am Gardasee, die kein anderer so beherrscht wie Mattia Vezzola.

Abbildung unverbindlich