



Junho 2018



COSTARIPA
MATTIAVEZZOLA
DAL 1956

Terroir

País: Itália

Região: Lombardia - Garda

Uva: Sangiovese, Gropello, Mazermino e Barbera

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Permanece 12 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo

Visual: Cor vermelho-rubi com boa transparência.

Olfativo: morangos e cerejas, com toque floral, mineral, herbáceo, apresenta groselha, amora verde, uma certa picância e madeira muito delicada. Uma elegância fabulosa! Vinho incrível!

Gustativo: Exibe bom corpo com notável suculência e excelente acidez, típica dos italianos, mostrando elegância, equilíbrio, prazer, mostrando camadas aromáticas no nariz e na boca.

Harmonização: risotos milanês, paillard com massao ao burro e sálvia, aves, codorna, porcheta com batatas assadas ao alecrim, pastrami com rúcula...

Serviço

Temperatura de Serviço: 14º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Das uvas

Gropello é uma uva autóctone da região de Garda que encontra condições climáticas que potencializam suas melhores características. Sua estrutura, que nunca é avassaladora se completa por sua elegância, acidez e, sobretudo, por seu sabor delicioso que resulta num vinho equilibrado e fresco. Já a Mazermino também é conhecida pelo vinho de Mozart, por ser citado na sua obra "Don Giovanni" - Despeje o vinho, excelente Mazermino! Também ficou famoso como vinho dos Nobres e dos imperadores. Um vinho distinto!! Diria que esse vinho às cegas, se aproximaria de um 100% baga, ou um nebbiolo, ou um grande pinot noir. Vinhaço!!