

## 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 del Lago rivolte a Sud, Sud-Est.

### STRUTTURA DEL TERRENO

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare

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

Maggiore di 25 anni – Guyot bilaterale

### VENDEMMIA

Rigorosamente da sempre a mano mantenendo la perfetta maturazione ricercando la particolare 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 esposte al mattino.

Pigiatura uva intera soffice e lenta. 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

30 - 36 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. Fragrante di mela renetta e leggero di salvia e miele.

**SAPORE:** Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di frutta a pasta bianca e freschezza agrumata. Sapido ed estremamente elegante.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 6 °C

### ACCORDI GASTRONOMICI

Accompagna crudo di pesce, crostacei e ostriche.

Merluzzo mantecato, pollame nobile e carni bianche in generale.

**PIATTO SCELTO DALLO CHEF SERGIO MEI**

Triglia scottata con foglia d'ostrica e pomodoro candito.