



<https://costaripa.it/>

**MATTIA VEZZOLA – COSTARIPA**

**METODO CLASSICO – BRUT ROSÉ 12,5%**

**PRODOTTO DAL VITICOLTORE SOC. AGRICOLA COSTARIPA – MONIGA DEL GARDA**

**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** brillante e di un colore rosa salmone non intenso; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, lascia percepire i seguenti aromi: fragoline di bosco, scorza di arancia, crostata di mirtillo, pompelmo rosa, pepe rosa, nota vegetale e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la prima sensazione è riconoscibile con una forte mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua), seguita da una notevole morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e da una generosa salivazione nelle zone laterali della lingua; vino sufficientemente strutturato, con una chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapore a fragoline di bosco (pregevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino ruota intorno ai 4/5 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Crostone di pane integrale con mozzarella e acciughe

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Franciacorta Rosé con un naso interessante e con una mineralità predominante in bocca; se bevuto solo è un buon aperitivo, ma se combinato con i crostoni, la degustazione diventa ancora più piacevole.