



COSTARIPA®
MATTIAVEZZOLA
DAL 1956

Il vino di una notte

Ogni anno un attimo da cogliere al volo, un solo momento,
per fissare, esaltandola, la qualità di una vendemmia seguita in ogni fase.

Il Rosè nasce poche ore dopo la pigiatura,
nel pieno della notte, quando il cantiniere separa il mosto dalle bucce
per stabilire, insieme, la giusta tonalità e intensità del colore,
l'apice dei profumi fruttati, la ricchezza delle sensazioni fresche
e la persistenza di quelle sapide.

Un'esperienza

La vigna in rosa



Valtènesi Lago di Garda



La Valtènesi comprende la “riviera dei Castelli” e la “riviera dei limoni” 370 Km quadrati di acqua e 20 Km di coste; con ricambio idrico lentissimo di 28 anni. In questa terra non manca il sole che ne riceve 3000 ore all’anno ed è bagnata da circa 900 mm di pioggia. Brezze mattutine e serali, raffrescano e mantengono in equilibrio gli elementi naturali che ci regalano l’unicità di questo prodigio climatico sub mediterraneo. Con terreni leggeri di origine glaciale, Moniga e la sponda rivolta al mattino del Lago di Garda, rappresentano l’angolo più a nord del mondo dove si coltivano gli agrumi e crescono viti, ulivi, cipressi e capperi. Una terra creata per insegnare agli uomini a godersi le cose belle della vita.

The appellation Valtènesi consist of the “castle’s Riviera” and the “lemons ‘Riviera’”; 370 square km of water and 20km of coasts; with a water turnover very slow of 28 years. In this land the sun is very generous, giving the 3000 hours per year, but in the other hand it also receive 900mm of rain. Morning and evening breezes refresh and help to keep the balance between this natural elements that everyday give us a uniqueness sub Mediterranean climate. Having light and glacial soils, Moniga and the shore turn to morning of the Garda Lake, represent the northern location in which it is possible to cultivate citrus and grow grapevines, olive trees, cypresses and cappers. A land created in order to teach to the mankind how to enjoy the endless beauty of life.

Origine e unicità



Solo 500 ettari al mondo

Il nome GROPPELLO deriva dalla forma del grappolo a pigna molto serrato e conico. Il germogliamento è precoce come la fioritura, matura dopo settembre quando le piccole foglie prendono una bellissima tonalità di rosso.

Resiste poco al freddo e per questo si coltiva nelle migliori zone pedecollinari con esposizione a levante o mezzogiorno. Ama i suoli ghiaiosi, argillosi e freschi. Il chicco è rotondo con buccia sottile che a perfetta maturazione diventa di colore blu intenso.

Ha polpa croccante. Il mosto è ricco di acidità e tannini. Il vino Gropello è speziato e può invecchiare a lungo.

Only 500 hectares whole wide world

The name GROPPELLO derives from its particular pine-cone shape's grape, very tight and conical.

The germination is precocious as well as the blossoming, it matures after September when the small leaves start to turn their color into a beautiful tonality of red. It does not endure much the cold weather and for this very reason it has to be grown at the best foothills with a perfect levanter or midday exposition. It favors pebbly, clayey and fresh soils. The grape is round with thin skin which will become dark blue in color when reaches perfect maturation. Its pulp is crunchy whereas the must is abundant of tannins and acidity.

The Gropello's wine is quite spicy and it can endorse along aging period.

Cantina



Dal 1936 Costaripa dedica ogni pensiero delle proprie generazioni alla ricerca del gesto legato all'artigianalità più rara e all'intuizione più lungimirante.

Since 1936, each generation at Costaripa has devoted all its efforts to developing exceptional, far-sighted and intuitive craftsmanship.

Innovazione e tradizione



L'avanguardia accompagna i valori della tradizione lontani nel tempo in simbiosi con l'abbraccio della Natura che vorremmo lasciare migliore a chi verrà.

Highly advanced methods allied to ancient tradition work in symbiosis with Nature, a legacy for those to come.



RosaMara
Valtènesi



Molmenti
Valtènesi



Castelline
Valtènesi



Maim
Valtènesi



Campostarne
Valtènesi



Mazane
Garda-Marzemino



Pievecroce
Lugana



PalmArgentina
Vino da uve sfamature

RosaMara Valtènesi

Denominazione Origine Controllata "Il vino di una notte"

La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228lt per circa 6 mesi.

Vitigni: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera coltivati nei nostri vigneti nelle migliori esposizioni rivolte a lago.

Colore: Leggerissimo di rosa fiorita caratteristico di una sofficcissima e delicata vinificazione.

Profumo: Invitante, ampio, ma nello stesso tempo sottile nella più verticale eleganza. Leggero di fiori di biancospino, di amarena e melograno.

Sapore: Tessitura setosa, armonico, ampio ricco di ottima persistenza e sapidità. Retrogusto leggerissimo di mandorla amara.

Longevità: 2-4 anni.

Temperatura consigliata: 10-12 °C.

Made with the "tear drop" method which uses the pick of the crop and applies stationary draining before fermentation, thereby obtaining what is regarded as the heart of the grape. Half of the must ferments and develops in little oak casks of a capacity of 228 litres for around 6 months.

Grape variety: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera cultivated in our vineyards with the best exposure, overlooking the lake.

Colour: Very light blooming pink, characteristic of very soft, delicate vinification.

Aroma: Inviting, well-rounded yet at the same time subtly elegant. Hints of hawthorn, sour cherry and pomegranate.

Taste: A silky, harmonious texture, rich in excellent persistence and taste. Slight aftertaste of bitter almonds.

Longevity: 2-4 years.

Serving temperature: 10-12 °C.



Molmenti Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Costaripa dedica a Pompeo Gherardo Molmenti, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia. La vinificazione "a lacrima" e la fermentazione in botte consentono di proporre un Chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di affinamento successivo alla vendemmia, riposa poi in bottiglia fino alla sua perfetta maturità.

Vitigni: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colore: Rosa leggero e tenue con riflessi color pesca.

Profumo: Ampio di fiori bianchi dolci, piccoli frutti rossi e sottile sentore di vaniglia.

Sapore: Struttura avvolgente, ampio e complesso con leggerissimo retrogusto di mandorle amare. Freschezza croccante che stimola il bere. Eccellente sapidità e straordinaria persistenza.

Longevità: 8-10 anni.

Temperatura consigliata: 12-15 °C.

Costaripa dedicates this most typical wine of its history to Pompeo Gherardo Molmenti, creator in 1896 of the Chiaretto di Moniga.

The "tear drop" method and fermentation in casks produces a Chiaretto in the long-standing "tradition" with remarkable character and longevity. Bottled after two years of ageing following harvest, lying in the bottle until its perfect maturity.

Grape variety: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colour: Light pink with peach colour highlights.

Aroma: Well-rounded with sweet white blooms, little red fruit and a subtle hint of vanilla.

Taste: Well-rounded, enveloping and complex structure with a lasting aftertaste of bitter almonds. Crisp freshness creates a stimulating drink. Excellent taste and extraordinary persistence.

Longevity: 8-10 years.

Serving temperature: 12-15 °C.



Castelline Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Vitigno Gropello Gentile dal caratteristico grappolo serrato, con acini molto piccoli e con buccia sensibilmente sottile e fragile. Sicuramente è il vitigno più rappresentativo di tutta la Riviera del Garda, coltivato già in epoca romana nella conosciuta Valtènesi. Vendemmia manuale con selezione in pianta. Vinificato in rosso nella maniera più tradizionale con parziale affinamento in pieces di rovere.

Vitigni: Gropello Gentile.

Colore: Rosso rubino tenue con leggeri riflessi granati.

Profumo: Intenso di viola, salvia, mela cotogna, pepe e legno d'ulivo.

Sapore: Sapido, armonico ed elegante, tipico delle uve Gropello, buona persistenza e sensazione retro gustativa.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura consigliata: 16-18 °C.

The Gropello Gentile grape variety, tightly bunched with very small berries and remarkably thin, fragile skins. This is unquestionably the most typical of all the grape varieties of the Garda Riviera, grown since Roman times in Valtènesi. Harvested selectively by hand. Produced in red by the traditional method with partial ageing in oak.

Grape variety: Gropello Gentile.

Colour: Light ruby red with faint garnet highlights.

Aroma: An intense aroma of violet, quince, pepper and olive wood.

Taste: Savoury, harmonious and elegant, typical of Gropello grapes, good persistence and pleasurable after taste.

Longevity: 4-5 years.

Serving temperature: 16-18 °C.



Maim Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Il Gropello è un vecchio vitigno presente in Valtènesi già nel 1250. Costaripa dal 1990 lo ha vinificato nella più consolidata tradizione. Maim è evoluto per 12 mesi in piccole botti di rovere. Imbottigliato nella seconda primavera successiva alla vendemmia, riposa poi in bottiglia per affinamento almeno 10 mesi.

Vitigni: Gropello Gentile.

Colore: Rosso rubino con leggeri riflessi granati.

Profumo: Apre intenso di viola, di frutta ben matura e di sottobosco a bacca piccola, rotondo nelle spezie, equilibrata sensazione di pietra focaia, pepe e legno d'ulivo.

Sapore: Di eccellente equilibrio con tannini dolci, ampi che supportano il velluto a la gentilezza tipica della varietà. Completo il sapore in ogni sua parte.

Longevità: 8-10 anni.

Temperatura consigliata: 16-18 °C.

Gropello is an ancient vine that has been grown in Valtènesi since at least 1250. Costaripa has vinified this variety in the most established tradition since 1990. Maim is aged for 12 months in little oak barrel. Bottle in the spring of the second year after harvest, laid in bottles for ageing of at least 10 months.

Grape variety: Gropello Gentile.

Colour: Ruby red with faint garnet highlights.

Aroma: An intense opening of violet, very ripe fruit and small forest berries, well-rounded with spices, a balanced taste of flint, pepper and olive wood.

Taste: Excellent balance with full, sweet tannins underlying the velvety softness typical of the variety. The taste is well-rounded in all its elements.

Longevity: 8-10 years.

Serving temperature: 16-18 °C.



Campostarne Valtènesi

Denominazione Origine Controllata

Vinificato con straordinaria attenzione e naturalezza ed affinato almeno 12 mesi in piccole botti di rovere bianco, questo vino rappresenta un esempio di eccellente bontà e digeribilità.

Vitigni: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colore: Rosso rubino carico intenso e profondo.

Profumo: Complesso di fiori e frutta di sottobosco, more e lamponi, ampio e intenso.

Sapore: Eccellente nell'armonia, buono lo spessore e piena la struttura, completo nella sensazione gusto-olfattiva con note di marasca e frutta ben matura. Ha la possibilità di una eccellente evoluzione in bottiglia.

Longevità: 6-8 anni.

Temperatura consigliata: 16-18 °C.

Vinified with great care and naturalness and aged for at least 12 months in small white oak barrel, this wine is delicious and highly digestible.

Grape variety: Gropello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera.

Colour: Intense, deep ruby red.

Aroma: A complex bouquet of flowers and forest fruits, blackberries and raspberries, well-rounded and intense.

Taste: Excellent harmony, good texture with a full structure, satisfying sensations on the nose and palate with hints of cherry and stewed fruit. Excellent development in the bottle is possible.

Longevity: 6-8 years.

Serving temperature: 16-18 °C.



0,75 lt

1999

con il cardiocirurgo Christiaan Barnard e a sostegno della sua fondazione, nasce Campostarne

Campostarne was first created in the presence of the heart surgeon Christiaan Barnard, whose foundation we support

"Una persona che beve due bicchieri di vino rosso al giorno aiuta il suo cuore a stare meglio."

"A person who drinks two glasses of red wine a day helps to keep his heart in better condition."

Christiaan Barnard



Mazane Garda Marzemino

Denominazione Origine Controllata

Da uve Marzemino, vendemmia manuale con selezione in pianta, vinificato in rosso nella maniera più tradizionale. Nessuna evoluzione in botte, solo acciaio inossidabile per esprimere a pieno la fragranza dei suoi profumi di frutta rossa matura. Per le sue caratteristiche di tannini molto morbidi e profumi esuberanti è straordinariamente adatto ad essere servito anche a bassa temperatura in abbinamento con il pesce.

Vitigni: Marzemino.

Colore: Rosso rubino conico intenso.

Profumo: Fragante di frutta matura (marasca, fragola) con sentori di viola, ampio e invitante al bere.

Sapore: Eccellente armonia e di avvolgente rotondità che accompagna il vero piacere della condivisione.

Longevità: 3-5 anni.

Temperatura consigliata: 13-16 °C.

From the Marzemino, hand harvested selectively, produced using the traditional red wine method. No development in casks, only in stainless steel in order to fully express the fragrance of its aromas of ripe red fruit. Due to its very soft tannins and exuberant aromas, it is wonderfully adapted to being served even at low temperature to accompany fish dishes.

Grape variety: Marzemino.

Colour: Intense, tapering ruby red.

Aroma: The fragrance of ripe fruit (cherry and strawberry) with hints of violet, well-rounded and inviting to drink.

Taste: Excellent harmony and enveloping rotundity which accompanies the real pleasure of sharing.

Longevity: 3-5 years.

Serving temperature: 13-16 °C.



Pievecroce Lugana

Denominazione Origine Controllata

Trebbiano di Lugana coltivato nel versante meridionale del Lago di Garda a sud di Sirmione.

Le caratteristiche di buona fertilità del terreno, permettono alla vigna di dare origine a vini di ottima struttura. La tecnologia è quella della più tradizionale vinificazione in bianco, il 35% dei mosti fermenta in piccole botti di rovere bianco da 228lt.

Vitigni: Trebbiano di Lugana.

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli tendente al giallo, leggermente dorato con l'invecchiamento.

Profumo: Fragante nei più delicati sentori di mela e pera matura.

Elegante ampio e di buona intensità.

Sapore: Eccellente struttura, quasi croccante nella sua piacevolezza al bere, buona sapidità, freschezza e persistenza.

Longevità: 2-4 anni.

Temperatura consigliata: 10-12 °C.

Trebbiano di Lugana is cultivated on the southern slope of Garda Lake, south of Sirmione. The excellent fertility that is characteristic of this land means the vine creates wines of outstanding structure. Traditional methods for making white wine are used with 35% of the must fermented in little white oak casks with a capacity of 228 litres.

Grape variety: Trebbiano di Lugana.

Colour: Straw yellow with greenish to yellow highlights, becoming slightly golden with ageing.

Aroma: Fragrant with extremely delicate hints of ripe apples and pears.

Elegant, well-rounded with good intensity.

Taste: Excellent structure, almost crisp in the pleasing taste, savoury, fresh and persistent.

Longevity: 2-4 years.

Serving temperature: 10-12 °C.



0,75 lt



1,5 lt



0,75 lt



0,375 lt

PalmArgentina Vino da uve stramature

Da antichi vigneti di Gropello e Marzemino, coltivati riva lago a Moniga del Garda, nasce PalmArgentina. Dopo il taglio del tralcio le uve rimangono ancora qualche settimana sulle vigne, la perdita di turgidità e d'acqua consente alle uve di concentrare gli zuccheri in un periodo mite a temperature moderate. Il processo conferisce florealità ad un vino armonico, perfettamente equilibrato che trova successivamente armonia ed ampiezza grazie all'unione di una piccola integrazione di Moscato rosa che completa il quadro armonico.

Adatto ad accompagnare a fine pasto pasticcerie delicate e frutti di bosco.

Vitigni: Gropello, Marzemino con una piccola integrazione di Moscato rosa.

Colore: Leggerissimo rosa corallo.

Profumo: Suadente all'olfatto con intense note di frutta fresca estiva, con fermi ricordi di melone, albicocca, confettura di fragola e lampone.

Sapore: Avvolgente nella sua armoniosa morbidezza e perfettamente corrispondente nelle sensazioni di fruttuosità. Buona la freschezza che con leggerezza accompagna alla beva.

Temperatura consigliata: 11-15 °C.

From the ancient varieties of Gropello and Marzemino cultivated on the lakeshore at Moniga del Garda comes PalmaArgentina. After the branches are cut, the grapes remain for some weeks on the vines. The loss of turgidity and water allows the grapes to concentrate the sugars during a mild period at a moderate temperature. The process bestows the bouquet of a harmonious and perfectly balanced wine, which grows in harmony and roundedness thanks to the addition of a little Moscato rosa which completes the well-rounded context.

Suitable to accompany a delicate pastry dessert and forest fruits.

Grape variety: Gropello, Marzemino with the addition of a little Moscato rosa.

Colour: Very light coral pink.

Aroma: Persuasive on the nose with intense hints of fresh summer fruit, and lasting memories of melon, apricot, strawberry and raspberry jam.

Taste: Enveloping in its harmonious softness, perfectly matching the fruity sensations. An excellent freshness distinguishes the experience of drinking this wine.

Serving temperature: 11-15 °C.



*"Allora si farà discendere
nel calice amico il Chiaretto
sapore di frutti, colore di sogno
che avvampa"*

*Un modo per dare concretezza
alla "Vie en Rose"
di una rosa appena soffusa
come un'aurora di maggio
in Valtenesi*

Sen. Pompeo Gherardo Molmenti
ideatore del vino chiaretto nel 1896
a Moniga del Garda



0,50 lt



MATTIAVEZZOLA®

COSTARIPA

DAL 1956

La naturale "effervescenza"
mi ha sempre dato la piacevole
sensazione del mistero e la
convinzione di una magia
nell'osservare le piccolissime perle
salire libere

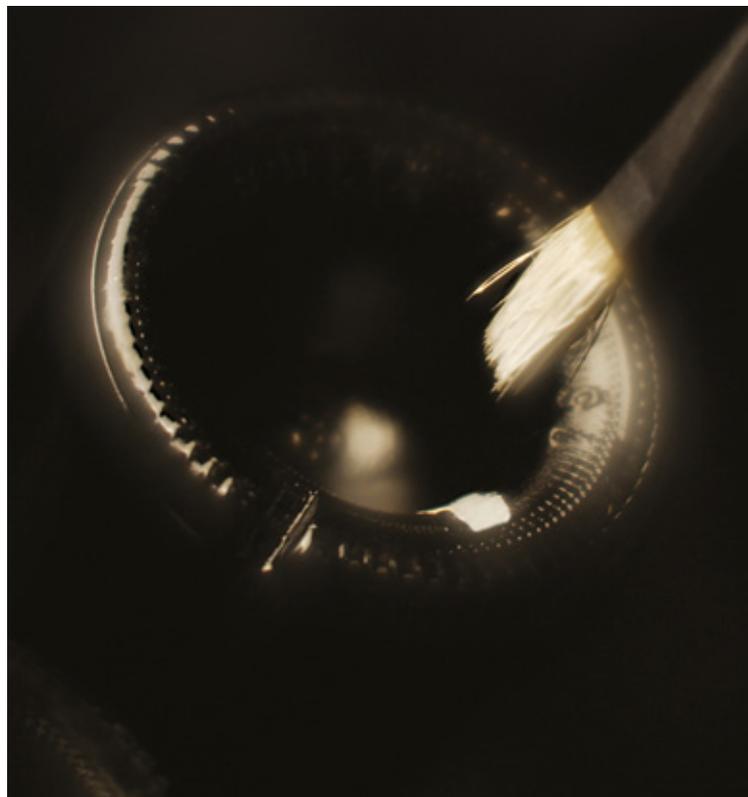
Mi è sempre piaciuto passeggiare
oltre l'immaginazione razionale
per trasformare il progetto
enologico nel sogno leggero
e proprio dell'artigianato
autentico

Brindo alla vita,
con una piccolissima e felice
bollicina che arriva al cuore.

Massimiliano



Artigianalità



Quando le mani sanno fare non hanno bisogno di essere guidate. Tutti in Costaripa ascoltano il cuore e la passione che rendono leggero ogni gesto.

Skilful hands need no guidance. Heart and passion suffuse everyone at Costaripa, all working together effortlessly.



Brut s.a.
Metodo Classico



Brut Rosé s.a.
Metodo Classico



Cremant s.a.
Metodo Classico



Grande Annata
Brut
Metodo Classico



Grande Annata
Rosé
Metodo Classico



Brut s.a.

Met. Classico dal 1973

Da uve Chardonnay 100% provenienti dalle zone più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 lt.

Vitigni: Chardonnay 100%.

Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, ampio e delicato di frutta fresca, fragrante di mela renetta, verde di salvia e miele.

Sapore: Armonico e di ottima complessità, fresco, sapido e persistente nella sua elegante tipicità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C.

From 100% Chardonnay grapes from the most suitable areas of Garda and Franciacorta, 35% of the must is fermented in small casks of white oak with a capacity of 228 litres.

Grape variety: Chardonnay 100%

Colour: White effervescence and persistent perlage with little bubbles, demonstrating excellent ageing on the yeast. Straw yellow with greenish highlights.

Aroma: Intense, well-rounded and delicate fresh fruit, fragrance of rennet, green sage and honey.

Taste: Harmonious and excellent complexity, fresh, tasty and persistent in its typical elegance.

Serving temperature: 4-6 °C.



Brut Rosé s.a.

Met. Classico dal 1973

Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228lt.

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.

Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Tenue rosa antico che può raggiungere nel tempo il più classico color "buccia di cipolla".

Profumo: Intenso ed ampio di frutta matura con netti sentori di sottobosco, vaniglia e ribes.

Sapore: Elegante nella sua armonia, ampio gusto e struttura pur mantenendo eccellente fragranza, freschezza e sapidità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C.

From 80% Chardonnay and 20% Pinot Nero grapes, with very gentle pressing of the Pinot Nero (vinified in part in rosé and in part in red) from the most suitable limestone-clay areas of Garda and Franciacorta, 35% of the must ferments in little white oak casks of a capacity of 228 litres.

Grape variety: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Colour: White effervescence and persistent perlage with little bubbles, demonstrating excellent ageing on the yeast. Slight, antique pink which over time can reach the more classical "onion skin" colour.

Aroma: Intense, well-rounded aroma of ripe fruit with hints of forest fruit, vanilla and currant.

Taste: Elegant in its harmony, full taste and structure while maintaining excellent fragrance, freshness and taste.

Serving temperature: 4-6 °C.



Crémant s.a.

Met. Classico dal 1973

Questo Crémant nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura alla femminilità contemporanea, alla sofficietà e leggerezza dell'armonia che accompagna lo spirito delle donne dei Laghi.

Vitigni: Chardonnay 100% del Lago di Garda rivolti al sorgere del sole.

Perlage: Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti, a comporre catenelle e spuma leggera.

Colore: Giallo paglierino pieno.

Profumo: Ben percepibile la sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come la pera decana con finali di agrume e frutta secca.

Aromi definiti, senza eccessi a testimoniare la perfetta esposizione delle sue uve e della loro maturità.

Sapore: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.

Temperatura consigliata: 4°C.

This Crémant has been created with the will and the pleasure of consecrate the delicacy of the perlage and the fineness of texture to the contemporary femininity, to the softness and harmony that accompanies the profound soul of the women of the Lakes.

Grapes variety: Chardonnay 100% coming from the vineyards oriented at the crack of dawn.

Perlage: extremely fine bubbles, harmonious and crunchy that create small and delicate chains with a soft and light froth.

At the eye: Straw-colored

At the nose: perceptible right away its rich and inviting complexity of white fruits such as Decana pear, citrus flowers and a hint of nuts. Well defined aromas without any excesses in order to prove the perfect balance between the exposition and maturity of the grapes.

In the mouth: Ample, enchanting and generous. Its acidity is perfectly integrated within the sweetness of the flavours of well mature fruits, which underlines its exquisite elegance and seductive harmony, both endorsed by an astonishing fineness.

Best served: 4C.



0,75 lt

Grande Annata Brut

Met. Classico dal 1973

Questo Brut nasce dall'idea di esprimere il meglio di Costaripa con le più sottili bollicine che, attraverso i sensi arrivano al cuore e al piacere di condividere il brindisi. Da uve Chardonnay provenienti dalle terre più vocate del Garda. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente.

Vitigni: Chardonnay 100%.

Colore: Giallo luminoso con eccellenti riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso di frutta matura, miele e fiori bianchi che ritroviamo nel gusto con pieno carattere e armonia.

Sapore: Intenso, ampio, complesso, lungo fino al 4/4 e di eccellente persistenza. Sapidità e freschezza viva che porta il vero piacere ad una sicura longevità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C.

This Brut arose from the desire to express the best of Costaripa, possessing the very finest bubbles that reach the heart through the senses and culminate in the pleasure of sharing a toast. It is created from Chardonnay grapes from the most suitable lands of Valtènesi at Garda. The bubbles are produced on the second fermentation in the bottle, very fine and delicate, capable of stimulating the most demanding palate.

Grape variety: Chardonnay 100%.

Colour: Bright yellow with brilliant greenish highlights.

Aroma: Intense aroma of ripe fruit, honey and white flowers reiterated in the full-bodied and harmonious taste.

Taste: Intense, well-rounded and complex to the last with excellent persistence. Lively taste and freshness that brings real pleasure, with indubitable longevità.

Serving temperature: 4-6 °C.



0,75 lt

Grande Annata Rosé

Met. Classico dal 1973

Vendemmia dalla climatologia fredda, leggermente posticipata, ricca di sbalzi di temperatura che hanno dato ai vini rigore e carattere.

Un grande Rosé ha bisogno di uve fenologicamente perfettamente mature alle quali dedicare una macerazione a freddo per ottenere con il metodo "a lacrima" vini estremamente eleganti e contemporaneamente complessi ricchi di fascino e leggerezza.

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%, provenienti dalle vigne con migliore esposizione a sud dalle colline del Garda e vinificati per il 35% in piccole botti di rovere bianco.

Perlage: Fine e di naturale persistenza con catenelle ben distribuite a formare la densità della corona.

Colore: Delicatamente di rosa leggermente sfiorita tendente al cipria ed al perla.

Profumo: Si manifesta complesso di frutta rossa fragole, ribes e pesca selvatica; agrumi e floreale di violetta e ciclamino; ampio nella dolcezza della maturità dei frutti e dei fiori appena colti.

Sapore: Elegante e pieno, un matrimonio sublime di struttura e vivacità, riferimento della migliore espressione di piena energia che accompagna al meglio il "colore rosa" della vita.

Temperatura consigliata: 4 °C.

Harvest slightly postponed, characterized by cold climate, and connoted by temperature leap giving rigour and character to the cuvee. A great Rosé needs perfectly mature grapes to which devote a cold maceration in order to obtain, through the "drop" method, extremely elegant wines although preserving its complexity, lightness and charm.

Grape variety: Chardonnay 80%, Pinot Noir 20%. Coming from the vineyards with the best sun exposure from the southern Valtènesi hills and the Lake Iseo; 35% of the grapes are then kept in small white oak barrels.

Perlage: Refined and with natural persistence, it has well distributed small chains which helps the density of the crown.

At the eye: Very delicate overblown rose with a hint of cipria and pearl.

At the nose: Complex bouquet of red fruits such as strawberry, of currant and peach, also citrus and violet and cyclamen; copious in the maturity of fruits and flowers just seized.

In the mouth: elegant and full, characterized from a perfect synergy between structure and vivacity. Focus of the best expression of full energy that pairs at best the "pink nuances" of life.

Best served: 4C.



0,75 lt



Nicola - Giulio - Alessandro - Floriano -
Mariangela - Mauro - Lia - Gherardo -
Mattia
Nicole - Roberto - Rossella - Giuseppe - William -
Regina - Dario