ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Extra Brut NV

Medoto classico francese

La Valle della Loira, situata nel centro della Francia, è una delle regioni vinicole più amate del paese. Qui si producono una grande varietà di vini freschi e fruttati, a partire da vitigni particolari come lo Chenin Blanc e il Sauvignon Blanc. Quello proposto qui da Domaine Dhommé è un Crémant de Loire Extra Brut, ossia una bollicina medoto classico francese, prodotta al di fuori dei confini della Champagne. E' composto per l'80% proprio da uve Chenin Blanc, a cui si aggiungono il 20% di Chardonnay. Produzione biologica, in linea con la salvaguardia dell'ambiente e della salute. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino base viene sottoposto a un filtraggio a "terra", utilizzando un conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato finemente come la farina. Dopo l'imbottigliamento, poi, ha inizio la presa di spuma e la successiva fase di affinamento sui lieviti in bottiglia per circa 12 mesi. Nel calice si presenta di un colore giallo verdolino brillante, con una delicata effervescenza fine. Al naso, si possono percepire sentori di fiori bianchi, frutta fresca e leggeri accenni citrini. In bocca, poi, grazie al dosaggio di zucchero contenuto il vino risulta piacevolmente fresco e di buona persistenza. Ideale come aperitivo, può anche accompagnare un pasto leggero a base di piatti di pesce. Più in generale, la sua freschezza e la sua buona persistenza lo rendono compagno ideale di piatti semplici e delicati.

Forte dell'esperienza di ben quattro generazioni della famiglia, Domaine Dhommé è situato nel cuore della regione dell'Anjou. Oggi a guidarlo è Clarisse Dhommé. La cantina è stata costruita proprio nel cuore del vigneto che si estende per circa 25 ettari, progettata e adattata per conciliare le tecniche attuali e tradizionali con i criteri funzionali, qualitativi ed estetici propri del carattere artigianale. I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno. Convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente e della salute, alla fine degli anni 2000, i proprietari hanno deciso di convertire le dinamiche agricole investendo nella produzione biologica, ottenendo la relativa certificazione nel 2011.

La Vigna

Terreno	argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500-6000

Il Vino

Tipologia	Cremant de Loire
Provenienza	Loire
Uve	80% chenin blanc 20% chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio e prima del «tirage» si procede ad un filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina). A seguire 12 mesi sui lieviti in bottiglia.
Sensazioni	Bollicina delicata, sentori di fiori bianchi, frutta e piacevole mineralità

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821