ACQUISTATO IL .....

Spumante Metodo Classico Blanc du Blanc Brut Vallée d'Aoste DOC 2020



Freschezza e vivacità

Prodotto interamente con uve Prié Blanc, vitigno autoctono valdostano, il Blanc du Blanc Extra Brut di Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle è uno spumante che sidistingue per freschezza ed eleganza. La Valle d'Aosta è una regione unica per il suo clima alpino e la particolare conformazione geologica. Qui si parla di viticoltura eroica. Le vigne di Morgex e La Salle, situate ai piedi del Monte Bianco, si estendono tra i 900 e i 1200 metri di altitudine, uno dei vigneti più alti d'Europa. Questa posizione "estrema" e le significative escursioni termiche favoriscono una lenta maturazione delle uve, permettendo al Prié Blanc di sviluppare una spiccata acidità e un'impronta minerale che riflette i terreni rocciosi e sabbiosi della regione. Il Prié Blanc, qui, è a piede franco, quindi non innestato su fusti americani. Un'anomalia dovuta all'isolamento della Valle d'Aosta che ha preservato queste viti dalla fillossera, il parassita che devastò gran parte dei vigneti europei. Il Blanc du Blanc è prodotto secondo il Metodo Classico, lo stesso utilizzato per lo Champagne, con la rifermentazione in bottiglia. Dopo la vendemmia, il vino base nasce da una prima fermentazione svolta sia in acciaio inox sia in barrique. Successivamente, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa sui suoi lieviti per almeno 18 mesi, periodo durante il quale sviluppa finezza ed eleganza. Dosato Extra Brut, rivela un profilo secco e pulito. Alla vista, il Blanc du Blanc si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, segno di freschezza e vivacità. Le bollicine, invece, sono fini e persistenti, indice di una lavorazione accurata e di un affinamento prolungato. Al naso è intenso e fine, con note floreali che si intrecciano a sentori fruttati, creando una sinfonia di aromi delicati e avvolgenti. In bocca, il vino colpisce per la sua persistenza e l'equilibrio gustativo. Aperitivo e specialità regionali, sono il suo abbinamento ideale. Da provare con il Lardo DOP della Valle d'Aosta o con un flan di verdure con fonduta.

Sono pochi i luoghi affascinanti come i vigneti della Valle d'Aosta. Qui la definizione di "viticoltura eroica" prende tutto un'altro significato. Cave Mont Blanc è una delle realtà più conosciute, e apprezzate del territorio. Un luogo magico, dominato dal grande Monte Bianco, dal colore caldo dell'ardesia e dalle pergole di Priè Blanc, ancora coltivate su piede franco, appoggiate sui sassi che si arrampicano sulla montagna fino oltre i 1.200 metri. Del resto la Cave Mont Blanc custodisce il segreto dei vigneti più alti d'Europa. Lo fa grazie all'impegno di circa 80 soci che producono non più di 140.000 bottiglie ogni anno.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Val d'Aosta
Uve	100% Priè Blanc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il vino base svolge la prima fermentazione in barrique e in acciaio inox. Tradizionale rifermentazione in bottiglia. De?gorgement non prima di 18 mesi.
Sensazioni	Di color giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Al naso emergono subito aromi intensi di frutta quali mela e nespola, di mandorla, di noce fresca e di resina. Al palato si slancia con energia e grande freschezza, avvolgendovi con note di cedro e pietra focaia su un'importante trama minerale. Chiude lungo su un finale rotondo, piuttosto persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821