ACQUISTATO IL .....

"Magnetite" Spumante Metodo Classico Extra Brut 2020 2020

Affinato nelle miniere di Cogne

Uno spu spumante sorprendente e unico nel suo genere. Stiamo parlando di Magnetite, Extra Brut, proposto qui da Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle. Un omaggio alla Valle d'Aosta e alla sua storia. Le vigne da cui nasce il Magnetite si trovano nella suggestiva località di Costa del Pino, a 1800 metri di altitudine, nel comune di Cogne. Qui, generazioni di minatori hanno lavorato all'interno di cunicoli e gallerie scavate nella roccia, un'eredità che oggi contribuisce anche il processo di affinamento del vino. Le condizioni estreme di altitudine e clima, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte, permettono al Prié Blanc di sviluppare caratteristiche organolettiche uniche, tra cui una spiccata freschezza e una marcata mineralità che richiamano il terreno roccioso delle Alpi. Vitigno autoctono della regione, a piede franco, è coltivato nelle zone più alte della Valle d'Aosta. Qui il Prié Blanc dà vita a vini freschi e vibranti. La prima fermentazione avviene in acciaio inox, preservando freschezza e purezza del frutto. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino viene trasportato all'interno delle antiche miniere, dove viene lasciato a riposare per almeno 24 mesi. Qui, dove il buio, la temperatura e l'umidità sono costanti, il vino matura lentamente. Il Magnetite viene degorgiato e dosato come Extra Brut, mantenendo così un profilo estremamente secco, capace di esaltare al meglio la naturalezza delle uve. Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, una sfumatura che evoca freschezza e giovinezza. Le bollicine sono fini e persistenti ed esaltano l'eleganza del vino. Al naso, note floreali delicate. In bocca si distingue per la sua freschezza minerale, arricchita da una texture cremosa che avvolge il palato senza essere invadente. Il finale è lungo, secco e vibrante, perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti. Ottimo come aperitivo, si sposa bene anche con formaggi di media stagionatura, come il Bleu d'Aoste. Ideale anche con piatti a base di pesce o crostacei.

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	sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra 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 Metodo Classico, che nasce da uve Priè Blanc in purezza. Vinifica secondo il protocollo dei Vini Estremi. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox, poi affina in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

Sensazioni Bolla spumosa con delicati sentori fruttati i frutta di montagna, come le mele golden, ben matura , una bella sensazione di sasso di montagna, pietra focaia e la caratteristica nota di zafferano.

© 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