ACQUISTATO IL .....

Champagne Tornay Blanc de Noirs Grand Cru N.V.



Piacevole freschezza

Se la Montagna di Reims è riconosciuta per essere una delle migliori zone della Champagne per la produzione di uve Pinot Nero, questa etichetta di Maison Tornay non potrà che essere un piccolo capolavoro. 100% Pinot Noir, questo Champagne riporta in etichetta la dizione Blanc de Noirs che sta appunto a significare che si tratta di uno spumante bianco, prodotto però dalla vinificazione di sole uve a bacca rossa. Nello specifico, uve provenienti dal villaggio di Bouzy e classificate Grand Cru. La vinificazione della base avviene in tini di acciaio Inox termoregolati. Poi, composta la cuvée, il vino viene imbottigliato per dare inizio alla fase di presa di spuma secondo il metodo classico. Segue una fase di maturazione sui lieviti per minimo 6 anni e, dopo la sboccatura, un dosaggio di circa 8 grammi di zucchero per litro. Nel calice questo Champagne rivela una bella effervescenza, con bollicine di grande finezza. Il colore è oro pallido, limpido e brillante. Al naso si scopre un vino maturo, con aromi di frutti a polpa bianca, note di miele e pan di zenzero. Nel finale, un tocco di mela cotogna. In bocca, infine, si scopre un vino rotondo, con una piacevole freschezza di fondo. Note di frutta candita e una leggera nota amara sul finale. Per accompagnarlo degnamente, questo Champagne richiede piatti dal sapore deciso, come il foie gras o la pasticceria salata. Perfetto anche con un buon arrosto di vitello ai funghi.

La tenuta Tornay-Hutasse si trova a Bouzy, nel cuore della Montagne de Reims area dello Champagne. Classificato come Grand Cru, il villaggio di Bouzy, oltre che per il celebre vino con le bollicine, è rinomato anche per la qualità dei suoi vini rossi. Oggi la tenuta è condotta con passione e competenza da Nathalie Tornay, insieme a Rudy Hutasse. Oggi la tenuta può contare su un vigneto di circa 21 ettari, distribuiti sui cru più prestigiosi della Champagne. A garanzia della qualità dei prodotti, vengono selezionate solo le uve provenienti da terroir classificati "Premier Cru" e "Grand Cru".

La Vigna

Terreno	La Montagna di Reims è uno strabiliante tesoro geologico fatto di gesso, sabbia, argille e calcare. In alcune zone di questa area, il gesso copre oltre il 90% delle coltivazioni come a Bouzy e Ambonnay. Questa è la zona più prestigiosa della champagne, questa è, appunto, la Montagna di Reims.
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3200

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Pinot Noir
Gradazione	12,5 % vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Foie gras Pasticceria salata,Arrosto di vitello con funghi, piatti saporiti.
Vinificazione	Vinificazione in tini di acciaio inox termoregolati. Invecchiamento minimo di 6 anni in cantina. Dosaggio: 8g/l
Sensazioni	Vista: l'effervescenza è attiva e le bollicine sono di grande finezza. Il vestito è oro pallido. Il vino è limpido e brillante. Naso: il primo naso è maturo con aromi di frutti a polpa bianca. Dopo l'aerazione, note di miele e pan di zenzero. Nel finale, un tocco di mela cotogna. Bocca: la bocca è rotonda all'attacco con una piacevole freschezza di fondo. Note di frutta candita e una leggera amarezza nobile sul finale.

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