



ACQUISTATO IL

Champagne Tornay Brut

N.V.

Limpido e cristallino



Svinando

Il vino è un champagne con una spuma abbondante e persistente. Il colore è giallo dorato con riflessi d'argento. Il bouquet è intenso e persistente, con note di frutta matura come la pera e la mela. Il palato è equilibrato, con un'acidità ben integrata e una fine secca.

Tornay Chardonnay è un progetto che nasce nel rispetto dell'ambiente e della tradizione vitivinicola della Montagna di Reims. Il vino è realizzato con uve Chardonnay coltivate secondo le tecniche tradizionali. Il processo di produzione include la fermentazione in cantine e la maturazione in bottiglia per almeno 18 mesi. Tornay Chardonnay è un champagne con un bouquet intenso e persistente, con note di frutta matura e una fine secca.

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

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir

Gradazione

12,5% vol

Temp. Servizio

10 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Il preferito per l'aperitivo con primi o secondi di pesce o accostato a piatti di carne bianca.

Vinificazione

Vinificazione in tini di acciaio inox termoregolati. Invecchiamento minimo di 3 anni in cantina. Dosaggio: 8g/l

Sensazioni

La spuma è abbondante e forma un tappeto di fini bollicine sulla superficie del vino. La veste è di colore giallo dorato dall'aspetto luminoso. Il vino è di ottima limpidezza. Naso: Il primo naso è maturo con aromi di crosta di pane e brioche. Con note di aerazione di moka. Alla fine, un tocco di mirabelle liquore alla prugna. Palato: L'attacco al palato è rotondo con una leggera dolcezza sottolineata da un'acidità ben fusa. Al palato è carnoso con un rinfrescante carattere fruttato e

piccante.

La spuma è abbondante e forma un tappeto di fini bollicine sulla superficie del vino. Il colore è giallo oro luminoso. Il vino è cristallino. Il naso iniziale è maturo, con aromi di crosta di pane e brioche. All'aerazione, note di moka. Il finale è caratterizzato da una nota di liquore di prugna mirabelle. Al palato è rotondo, con una leggera dolcezza sottolineata da un'acidità ben fusa. Il palato è carnoso con un rinfrescante carattere fruttato-acido. Ideale come aperitivo, consigliato per il pollo allo champagne

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".

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