ACQUISTATO IL .....

Champagne Tornay Rosé Premier Cru N.V.

Fresco e fruttato



La Vigna

Terreno La Montagna di Reims è uno strabiliante tesoro geologico fatto di gesso, sabbia, argille e calcare. In slcune 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 rosé

Provenienza Francia

Uve 10% Pinot Noir, 90% Chardonnay.

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo Da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

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

Sensazioni Alla vista: le bollicine sono finissime e formano un sottile cordone sulla superficie del vino. Il colore, di media intensità, è un bel rosa con leggeri riflessi salmone. La limpidezza del vino è eccellente. Naso: il primo naso rivela un bel fruttato fresco. Con l'aerazione si rivela la maturità del vino, con note di frutta candita. Il finale ha un tocco di papavero di Nemours. Sapore: al palato è rotondo e morbido, con un ottimo equilibrio. Il fruttato del naso si conferma al palato. Aromi di pomelo

rosa e buccia d'arancia. Finale morbido e di buona lunghezza.

La Montagna di Reims è costituita in realtà da una catena di colline, situate nella regione della Champagne. Questa zona è famosa per la produzione di vini di alta qualità, e in particolare il villaggio di Bouzy è uno dei luoghi chiave all'interno di questa area. Si tratta di uno strabiliante tesoro geologico, fatto di gesso, sabbia, argille e calcare. Il gesso, in particolare, riveste un ruolo fondamentale per la coltivazione delle uve e nel villaggio di Bouzy rappresenta un tratto distintivo. Champagne Tornay propone questo Rosé Premier Cru, 10% Pinot Noir e 90% Chardonnay. La vinificazione dei vini base avviene in tini di acciaio Inox termoregolati. Poi, dopo la creazione della cuvée, il vino viene imbottigliato e avviato al delicato processo di spumantizzazione secondo il metodo classico. Segue un invecchiamento di almeno 3 anni in contatto con i lieviti, al termine dei quali avviene la sboccatura e il dosaggio, ossia l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero. In questo caso, 8 grammi per litro. Appena versato, questo rosé della Champagne risulta di un bel colore salmone, di media intensità. Le bollicine sono finissime e formano sottili catenelle che salgono verso la superficie del vino. Al naso, si scopre un vino caratterizzato da note fruttate fresche, con richiami agli agrumi canditi e alla crosta di pane. In bocca, infine, è rotondo e morbido, con un ottimo equilibrio. Perfetta la corrispondenza con quanto percepito in precedenza al naso, in questo caso emergono anche aromi di pompelmo rosa e buccia d'arancia. Il finale morbido e di buona lunghezza. Champagne dal carattere piacevolmente gastronomico, accompagna bene primi e secondi a base di pesce, ma anche carni bianche e formaggi freschi.

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