ACQUISTATO IL .....

Champagne Cuvée Prestige Rosé Millésime 2019



Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto

Nasce dall'assemblaggio di uva Chardonnay 60% e Pinot nero saignè 40%. Foriero di buon umore ed allegria, con il suo colore rosa salmone tenue dai riflessi ambrati ed il caratteristico profumo avvolgente, vi conquisterà per il suo sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Limpido, con un perlage fine e persistente, è un vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben strutturato, equilibrato e morbido al palato, si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine e dalla sua elegante freschezza.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno	Gesso
Esposizione	200m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	60% Chardonnay, 40% Pinot Nero Saigné
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Branzino al forno
Vinificazione	Metodo champenoise. Affinamento sui lieviti per 48 mesi.
Sensazioni	Sapore florido di frutti rossi, pompelmo e violetta. Vino dal profumo delicato, intenso, fruttato e floreale nel contempo. Ben strutturato, equilibrato e morbido al palato si distingue per il suo gusto persistente, accentuato dalla vivacità delle bollicine e dalla sua elegante freschezza.

© 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