



ACQUISTATO IL .....

## Champagne Blanc de Blancs Brut



*Svinando*<sup>®</sup>

## Champagne: l'eccellenza identitaria di territorio e prodotto

Composto esclusivamente da uve di Chardonnay, sottoposto ad una maturazione triennale in cava, limpido e brillante, è un vino dal colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, dal perlage finissimo e persistente. Fine e delicato all'olfatto come pochi, in ragione dei suoi variegati profumi floreali (tiglio e lillà), fruttati (albicocca) e speziati (vaniglia) è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Ben strutturato tra parte acidula e dolce, si caratterizza per un'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata 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'eccellenza di un prodotto.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Gesso
<b>Esposizione</b>	200 s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino Champagne
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	100% Chardonnay
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8-10 °C
<b>Quando Berlo</b>	Entro 5 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Crostini al salmone
<b>Vinificazione</b>	Metodo Champenoise. Affinamento sui lieviti per 36 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Fine e delicato all'olfatto, è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Si caratterizza per l'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821