



ACQUISTATO IL

Champagne Dom Pérignon 2017

2017

Il Dom più amato al mondo



Ci sono annate che scorrono lineari e altre che nascono dalla tensione. Dom Pérignon Vintage 2017 appartiene alla seconda categoria: uno Champagne forgiato dalle sfide della natura e dalla precisione della selezione in vigna. L'annata è stata segnata da contrasti climatici, con un inverno mite seguito da gelate primaverili e da un'estate calda e secca che ha ridotto le rese ma concentrato intensità e carattere nelle uve migliori. Il risultato è un millesimato che vive di dualità: al naso emergono note profonde di petricore, gelsomino e scorza candita, in un bouquet che oscilla tra freschezza luminosa e sensualità avvolgente. In bocca il sorso è vibrante e dinamico, dove acidità e dolcezza dialogano mentre la rotondità incontra una tensione elegante che rende il vino sorprendentemente armonico. La struttura nasce dall'equilibrio tra Chardonnay maturi e Pinot Noir perfettamente bilanciati, selezionati con grande rigore per preservare l'essenza dell'annata. Il perlage è fine e continuo e la trama gustativa si sviluppa con una fluidità quasi ipnotica, come una massa in movimento che pulsa e si espande. Il finale è lungo e seducente, segnato da una scia aromatica intensa che ricorda profumi serali misteriosi e avvolgenti: Dom Pérignon 2017 non è solo uno Champagne, ma un'esperienza fatta di contrasti armonizzati che invita a lasciarsi trasportare dal suo ritmo elegante.

Molti pensano che sia stato Dom Pierre Pérignon a inventare lo Champagne. La verità è un'altra. Ma Dom Pérignon è comunque una delle figure più importanti nella storia del più pregiato vino con le bolle di tutto il mondo. E non a caso il vino più prestigioso del mondo è stato dedicato proprio a lui che, già alla fine del diciassettesimo secolo aveva l'obiettivo di creare il "miglior vino del mondo". Oltre tre secoli dopo, la medesima ricerca di perfezione continua nella produzione delle annate rare e degne di essere valorizzate in millesimi destinati a passare alla storia. Un percorso che dura quasi 10 anni, passati nell'oscurità e nel silenzio delle gallerie scavate nel gesso. Un'attesa lunghissima che si ripaga nel momento stesso in cui si ha il piacere di allentare la gabbietta per stappare la bottiglia più ammirata. Piccole soddisfazioni che ogni appassionato dovrebbe togliersi almeno una volta nella vita.

La Vigna	
Terreno	Territorio dello Champagne
Esposizione	Nord-Ovest Francia
Allevamento	Vigneti dello Champagne
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay circa 50% e Pinot Noir circa 50%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Oggi o entro 15 anni
Abbinamento	Ostriche
Vinificazione	Metodo Champenoise
Sensazioni	Colore: giallo dorato luminoso con riflessi brillanti e un perlage finissimo, continuo e persistente che anima il calice con grande eleganza. Al naso: complesso e raffinato, apre con note di petricore e fiori bianchi come il gelsomino, seguite da sfumature di scorza candita, agrumi maturi e accenni vegetali delicati che donano profondità e freschezza aromatica. Al palato: avvolgente e dinamico, con una trama gustativa che gioca tra tensione e rotondità. L'acidità vivace sostiene una materia ricca e armoniosa, mentre il sorso scorre fluido con sensazioni agrumate, una lieve dolcezza e un finale lungo, elegante e vibrante.

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