



ACQUISTATO IL

Gosset Extra Brut



Svinando

Lo Champagne che non teme abbinamenti

Per quelli che vogliono togliersi la soddisfazione di pranzare, o cenare, a Champagne, questa è la bottiglia giusta. Perché grazie al suo dosaggio particolarmente basso, Extra Brut, e alla piacevole freschezza, questo Champagne targato Gosset si presta a mille accostamenti, dai più tradizionali ai più arditi. Perfetto con il pesce, i crostacei e i crudi di mare, ha stoffa a sufficienza per reggere anche il confronto con piatti a base di carne, anche se delicati nei sapori. Un ragù di coniglio o un arrosto di vitello con le patate, per esempio, ma anche una tagliata di manzo o un roast beef all'inglese. Questo grazie all'alta percentuale di Pinot Noir nel suo assemblaggio di base, circa il 40%, a cui si aggiungono il 32% di Meunier e il 28% di Chardonnay. Lavorazione super accurata in cantina, il vino matura sui lieviti per almeno 4 anni prima della sboccatura e della definitiva messa in commercio. Giallo paglierino luminoso, appena versato nel bicchiere questo Champagne si ricopre di una bella schiuma fine e persistente. Al naso è pulito e franco, con note di fiori bianchi, acacia e biancospino. In bocca, invece, si caratterizza soprattutto per la sua vivace cremosità. Naturalmente elegante, è lo sfizio che tutti dovrebbero togliersi almeno una volta ogni tanto.

Una lunga storia che affonda le radici addirittura nel lontano XVI secolo. E' nel 1584, infatti, che Pierre Gosset inizia la propria attività di vitivinicoltore, producendo vini fermi, per lo più rossi, ottenuti esclusivamente dalle uve raccolte nei vigneti di proprietà. Una scelta che, rivista a distanza di secoli, appare decisamente strana, dato che Gosset si trova ad Aÿ, comune francese appartenente al dipartimento della Marna, oggi considerato tra i più vocati per la produzione di Champagne di qualità. Per poter assaggiare le prime bollicine targate Gosset, però, bisogna aspettare almeno fino al XVIII secolo quando iniziano a essere prodotti i primi spumanti, antenati di quelli che sono oggi gli Champagne Gosset. Oggi la Maison possiede appezzamenti prevalentemente in villaggi classificati Grand e Premier Cru e, dopo essere stata gestita con passione e partecipazione per oltre 14 generazioni dalla famiglia Gosset, nel 1994 è entrata a far parte della galassia di aziende che fanno capo alla famiglia Cointreau. Attualmente la cantina ha sede ad Epernay, ma questo è uno dei pochissimi cambiamenti che sono stati fatti negli ultimi "secoli". La filosofia produttiva, infatti, è rimasta quella delle origini, senza per questo rinunciare alle più moderne attrezzature enologiche in cantina. In campagna, invece, le scelte agronomiche sono oculate e attente. Sempre volte a mantenere inalterato l'equilibrio di ambiente, natura ed ecosistema.

La Vigna

Terreno medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 750

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Francia

Uve 40% de Pinot Noir, 32% de Meunier, 28% de Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Antipasto, Menu di pesce

Vinificazione 2015 - 4 anni di maturazione sui lieviti, minimo

Sensazioni Colore pallido e luminoso. Schiuma fine e persistente. Un naso pulito e franco di fiori bianchi: acacia e biancospino, esaltato dalla golosità della pera. Questo vino molto puro offre una vivacità cremosa. Troviamo gli stessi aromi del naso ma anche pesca di vigna, prugna mirabelle e greengage. Gourmet, comincia ad esprimere aromi maturi grazie al suo soggiorno sui lieviti per 4 anni.

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