ACQUISTATO IL .....

Champagne Ayala Brut Nature NV



Lungo affinamento sui lieviti

La denominazione è Champagne AOC. Tipologia, Brut Nature. Produttore, Ayala. Potrebbero bastare questi tre elementi per incuriosire molti appassionati. Quello che è certo, infatti, è che in questo caso siamo al cospetto di una bottiglia importante, capace di regalare tante, tantissime, soddisfazioni. Ma procediamo con ordine. 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir e 20% Meunier, le uve utilizzate per la produzione di questo spumante provengono da vigneti situati in tutte le zone della Champagne, Côte des Blancs, Montagne de Reims e Vallée de la Marne, Aube e Côte de Sézanne. Caratterizzata da un'autolisi volutamente prolungata, rivela al meglio l'eccezionale qualità delle uve. La scelta di non aggiungere dosaggio alla sboccatura, inoltre, permette a questa cuvée di esprimere tutto il potenziale, senza artifizi. Ogni singola parcella viene vinificata separatamente, e viene assemblata solo in un secondo momento quando è tempo di dar vita alla cuvée definitiva. La seconda fermentazione, in bottiglia, prevede una sosta sui lieviti di almeno 48 mesi. Colore oro acceso, dai riflessi argentati, al naso offre note fruttate discrete, un tocco floreale elegante ed richiami di agrumi. In bocca l'attacco è vivace, con un'effervescenza delicata ma ben presente. Si ritrovano note fruttate, un tocco di mineralità e ricordi di erba appena taglitata. Questo elegante Brut Nature si abbina alla perfezione con tutti i piatti ricchi di sapore, dalle ostriche, ai ricci di mare al caviale.

Grande Maison de Champagne ad Aÿ, nel cuore dei Grand Crus, dal 1860 Champagne Ayala si distingue per la purezza del suo stile. Lo Chardonnay è il vitigno più rappresentativo della Maison, declinato in mille diverse sfaccettature a seconda del Cru di provenienza. Qui l'assemblaggio è un'arte. E la purezza una firma. Situata sin dall'inizio nel cuore del paese di Aÿ, la Maison gode di una posizione strategica e centrale. Il contrasto tra gli edifici Art Déco del 1914 e le installazioni moderne formano un insieme degno di nota. I serbatoi in acciaio inox si integrano perfettamente nelle cantine secolari scavate sotto le colline, mentre il nero, dal pavimento al soffitto, enfatizza il fascino della Maison. Tutte le tappe di elaborazione dello champagne si svolgono sul posto, dall'arrivo delle uve fino alle spedizioni in Francia e all'estero. E l'organizzazione verticale della cantina permette di limitare le manipolazioni e l'intervento umano, in modo da preservare la qualità dei vini e assicurare uno stile sempre puro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40% chardonnay 40% pinot nero 20% meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Oro brillante con sfumature argentee. PROFUMO: Nella sua finezza si delinea con molto precisione intorno alle note agrumate e saline SAPORE: Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e la tensione. Rivela note minerali dai sentori di pompelmo e frutti bianchi

© 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