



ACQUISTATO IL .....

Champagne Bollinger Rosé Brut

NV

Rosato sì, ma fortemente strutturato



*Svinando*

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne

**Provenienza** Francia

**Uve** 72% Pinot Nero 24% chardonnay 14% meunier

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 10 anni

**Abbinamento** Menù di Pesce

### Vinificazione

#### Sensazioni

**COLORE:** Riflessi bronzei coniugazione dell'intensa profondità del grande vino rosso utilizzato nella cuvée Nobiltà dei piccoli frutti rossi, note di ribes, ciliegia e fragolina di bosco. Note speziate, che rimandano Bollinger rosé allo stile "Special Cuvée". **SAPORE:** Una sottile combinazione di struttura, persistenza e vivacità dove le note tanniche rimandano al suo carattere più vinoso. Bollicina fine come velluto. Profumi di frutti rossi selvatici

Lo stile della casa di Aÿ è inconfondibile. Merito della particolare cuvée, creata come da tradizione per la Maison assemblando vini provenienti dalle ultime due annate di vendemmia con l'aggiunta di vini di riserva, di grande diversità per origine e annate. A volte addirittura conservati in magnum chiuse con tappo di sughero. In questo caso particolare, inoltre, per raggiungere la desiderata punta di rosa del vino finito, viene anche aggiunto un 5% di vino rosso proveniente da La Côte aux Enfants. Ne deriva un vino fortemente strutturato ma con un'espressione netta e precisa, affinato sui propri lieviti in bottiglia per almeno 36 mesi. Colore rosa antico, con un perlage fine che lo rende molto brillante, al naso è piacevolmente fruttato, con note evidenti di fragola, ribes e mirtillo maturi, su uno sfondo burroso con richiami di biscotto e mandorla. In bocca è cremoso ma fresco. Piacevolmente strutturato, lungo e vivace, sulla tavola sa sempre come regalare grandi soddisfazioni. Ottimo con gamberoni o aragosta, c'è chi lo apprezza anche come fine pasto, magari accompagnato da una coppa di fragole o lamponi al naturale.

Senza dubbio una delle Maison più amate della Champagne, Bollinger è riconosciuta come sinonimo di stile raffinato e qualità incredibile. Anche la storia di questa mitica azienda vinicola è strettamente legata a quella della donna che l'ha guidata, con capacità e competenza per anni. In questo caso si tratta di Elisabeth "Lilly" Bollinger, una vera imprenditrice capace di far crescere l'azienda con il giusto mix di tradizione e innovazione. La storia della cantina Bollinger inizia nel 1829, ed è subito un grandissimo successo, tanto da diventare il vino ufficiale della casa reale inglese. Ed è proprio la Regina Vittoria, trisavola di Elisabetta II, a conferire alla casa di Aÿ il Royal Award, grande onorificenza. Di Elisabeth è anche l'idea, molto moderna per i suoi tempi, di legare l'immagine dei propri vini a quella della più famosa spia inglese, il mitico 007. Anche in questo caso si tratta di un vero successo. Il primo caso di "product placement". La maison è oggi proprietaria di circa 160 ettari di vigneti in tutta la Champagne, con i quali soddisfa circa il 70% del suo fabbisogno annuo. Bollinger produce circa 2 milioni di bottiglie.

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