



ACQUISTATO IL

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut

NV

Scrivi Bollinger e pensi alla sua Special Cuvée



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%. Più dell' 85% di Grands e Premier Crus
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	
Sensazioni	COLORE: Una veste dorata, segno distintivo dei vitigni a bacca scura. Perlage molto fine. PROFUMO: Una bellissima complessità aromatica. Aromi di frutta matura e di spezie. Note di mela cotta e composta, pesca. SAPORE: Una sottile combinazione di struttura, persistenza e vivacità. Bollicina vellutata. Aromidi pera, brioche e spezie, note di noce fresca

Della Maison Bollinger, questa Special Cuvée è probabilmente uno dei vini più rappresentativi. Questa cuvée è il risultato di un sapiente e delicato assemblaggio tra una piccola parte di vino d'annata e una maggioranza di vini di riserva, tra cui quelli invecchiati in bottiglia per più di 15 anni nei locali della cantina. Creata la cuvée, il vino matura per non meno di tre anni sui lieviti prima di essere degorgiato con l'aggiunta della liqueur d'expédition, in questo caso realizzata con gli stessi vini usati nell'assemblaggio, per mantenere la più assoluta coerenza stilistica. Una curiosità. Come spesso accade, il dégorgement è meccanizzato. Nel caso di Bollinger, però, viene utilizzata una macchina innovativa che inietta un gas inerte all'interno delle bottiglie nel momento della stappatura, impedendo all'ossigeno di penetrare e permettendo di usare una bassissima quantità di solforosa. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato, con bollicine sottili e ininterrotte. Al naso si percepiscono nettamente note di frutta matura, spezie e mele candite. Poi note biscottate e di pasticceria. In bocca è immediatamente riconoscibile. Cremoso e perfettamente bilanciato da una fresca acidità, richiama note di frutta matura, come la pera, di brioche e di spezie leggermente piccanti. In equilibrio tra struttura, potenza e vivacità. Champagne decisamente gastronomico, è difficile metterlo in difficoltà sulla tavola. Dal Parmigiano al Pata Negra stagionato. Dai crostacei al sushi e ai sashimi, questo vino sa sempre come stupire.

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