ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët "Ice Impérial"



Il primo Champagne nato appositamente per essere servito “on the rocks”

Per chi cerca in ogni modo di distinguersi, questo è lo Champagne giusto da scegliere. Senza dubbi. Ice Impérial, infatti, è il primo Champagne nato appositamente per essere servito con il ghiaccio, ossia "on the rocks". Una piccola eresia per i più convinti assertori della tradizione. Ma anche una nuova esperienza che racchiude divertimento, freschezza e libertà per gli instancabili anti-conformisti della Moët & Chandon che, dall'altezza della sua lunga storia, si possono permettere di dar libero sfogo alla propria fantasia. Da un assemblaggio che prevede la maggior parte di Pinot Nero, vinoso e spigoloso, e caratterizzato da un gusto intensamente fruttato, con Meunier, pieno e carnoso, e Chardonnay, usato in una percentuale tra il 10 e il 20% per il suo tocco rinfrescante. Il dosaggio in questo caso è decisamente importante, sfiorando i 45 grammi di zucchero per litro, dando così vita a un vino deliziosamente morbido e beverino, adatto soprattutto al consumo lontano da tavola. Del resto questo è lo Champagne nato per la festa.

Dal 1743, ossia da ben 270 anni, il leggendario Moët & Chandon è lo champagne più amato al mondo. "Da oltre un quarto di millennio", si legge sul sito della grande Maison, "l'obiettivo è quello di condividere la magia dello champagne in tutto il mondo". Del resto la storia della casa è strettamente legata alla fortuna di questo incredibile vino. Verso la fine del XVIII secolo, infatti, Jean-Rémy Moët, nipote del fondatore Claude Moët, divenne famoso per aver introdotto lo Champagne nel mondo, facendo letteralmente innamorare di questo vini i personaggi di spicco dell'epoca. Di lui si disse: "Proprio come il suo champagne, quando Monsieur Moët entrava in una stanza, la noia svaniva". La marchesa di Pompadour, per esempio, che era l'amante di re Luigi XIV e una delle donne più potenti dell'epoca, disse "Lo champagne è l'unico vino al mondo che rende bella ogni donna". Mentre all'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta di Épernay e che conferì a Jean-Rémy Moët uno degli onori più alti di Francia, la medaglia della Légion d'honneur, è dedicato il nome della più famosa cuvée, il Moët Impérial. La leggenda vuole, inoltre, che fu proprio Napoleone e le sue truppe a introdurre l'arte del sabrage, aprendo le bottiglie di Moët con le loro spade per celebrare la vittoria. Oggi le moderne tecnologie, in vigna e in cantina, in combinazione con le migliori tradizioni artigianali, sono un prezioso alleato per garantire la qualità leggendaria e lo stile degli Champagne Moët. Da notare, infine, che la grande Maison di Épernay è stata una delle prime al mondo a spendersi nell'ambito della viticoltura sostenibile per tutelare l'ambiente.

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	dal 40 al 50% Pinot Noir dal 30 al 40% Meunier dal 10 al 20% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	18 mesi in cantina + 3 mesi dopo la sboccatura
Sensazioni	L’aroma ampio, polposo e voluttuoso di una macedonia di frutta fresca. L’accattivante dolcezza del caramello e della marmellata di mele cotogne. La rinfrescante acidità del pompelmo, unita a note di zenzero.

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