ACQUISTATO IL .....

Salasar "Carte Blanche" Brut



Carattere e personalità

Cosa c'è di più divertente di sorprendere un amico con una bollicina inaspettatamente buona. Bene, questa è la bottiglia che dobbiamo senza dubbio avere in frigorifero pronta per ogni occasione. Particolare non tanto per l'origine francese, ci mancherebbe, quanto perché la sua base è rappresentata per il 90% da un vitigno decisamente insolito, il Mauzac, a bacca bianca, diffuso soprattutto nel Sud Ovest della Francia. Coltivata appena a nord dei Pirenei, questa varietà prende il nome da un villaggio vicino a Tolosa. Conosciuto anche come Blanquette, questo vitigno si rivela estremamente versatile, adatto a mille interpretazioni. In questo caso viene aiutato da un 5% rispettivamente di Chardonnay e di Chenin Blanc e viene elaborato in bottiglia, secondo il metodo tradizionale, restando in contatto con i lieviti per circa 15 mesi. Si scopre così un delicato spumante adatto sia come aperitivo che in abbinamento a piatti semplici ma sfiziosi, con un carattere e una personalità decisamente sorprendenti. Da proporre, per esempio, con una bella frittura di pesce. Il successo è semplicemente garantito.

La Maison Salasar è stata fondata nel 1890 a Campagne-sur-Aude, nella Haute-Vallée. I suoi vigneti si estendono su 60 ettari di superfice all'interno della AOC, la denominazione francese, Blanquette e Cremant di Limoux. Siamo nel Sud della Francia, non troppo distante dal mar Mediterraneo. I vigneti aziendali si trovano, però, tra i 300 e i 500 metri di altezza, ai piedi dei Pirenei, beneficiando così di un clima semplicemente ideale per la produzione di uve di qualità.

La Vigna

Terreno	calcareo ed argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Francia
Uve	Mauzac 90%, chardonnay 5%, chenin blanc 5%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Sui lieviti 15 mesi, rifermentazione in bottiglia
Sensazioni	Bollicina da aperitivo, senzazioni floreali e giusta sapidità

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