



ACQUISTATO IL .....

Salasar "Carte Blanche" Brut



*Svinando*

## 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 superficie 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

<b>Terreno</b>	calcereo ed argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord Est
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità imp.</b>	4000

### Il Vino

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