ACQUISTATO IL .....

Champagne Théodorine Brut Rosé NV



Genio o follia?

Un altro bel prodotto targato Apollonis, un'azienda unica nel suo genere. Il suo fondatore, infatti, tale Michel Loriot, ama definirsi un vignaiolo melomane, per la sua abitudine di diffondere, in vigna e in cantina, musica classica per favorire la crescita delle uve e la maturazione dei suoi vini. Genio o follia? Poco importa, basta che i vini siano sempre di livello. Come questo Théodorine Rosé, prodotto con uve provenienti dalla famosa Vallée de la Marne. Il taglio di base è composto da 35% di Meunier, 35% Pinot Noir e 30% Chardonnay. Tutte le uve dell'azienda Apollonis provengono da vigneti con un'età media di 35 anni. Vinificazione tradizionale, questo Théodorine Rosé matura lentamente in cantina. Dopo la presa di spuma, in bottiglia, il vino riposa per circa 3 anni in bottiglia prima della definitiva sboccatura. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore rosa salmone, con un perlage fine e persistente. Al naso, note di fragola e lampone, sentori floreali e un cenno di cannella. In bocca è fresco e sapido, senza per questo difettare in equilibrio. Il finale è lungo e fresco, con un netto ricordo di agrumi. Eccellente come aperitivo, questo rosato di Apollonis si abbina benissimo ai crostacei e ai frutti di mare. Buono, in generale, con primi e secondi a base di pesce.

Questa è senza dubbio una di quelle realtà che, una volta incontrate, difficilmente possono essere scordate. La gestisce Michel Loriot, dal 1977, insieme alla moglie Martine. Siamo nella regione della Champagne e monsieur Loriot si definisce (a ragione) un "vignaiolo melomane". La musica, infatti, per Michel non è solo una passione ma è anche uno strumento a sostegno delle vigne e della qualità dei vini. Per lui la musica interagisce sia con le piante che con il vino, contribuendo all'armonia generale e favorendo una più armoniosa maturazione. Per questo in vigna e in cantina sono diffusi i grandi classici di Beethoven, Mozart, Brahms, Mahler e Vivaldi, scelti appositamente dal vignaiolo. L'azienda può oggi contare su un totale di 7 ettari di vigneto a Festigny, piccolo villaggio nella Vallée de la Marne e luogo d'elezione per la coltivazione del Pinot Meunier.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 10% Pinot noir vino rosso, 20% Pinot meunier
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Eccellente come aperitivo, si abbina benissimo ai crostacei, ai frutti di mare e ai secondi di pesce. Particolarmente intrigante con la mortadella.
Vinificazione	affinamento fino a 3 anni in bottgilia
Sensazioni	Colore rosa salmone, perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di fragola e lampone, sentori floreali e un cenno di cannella. Al palato è fresco, sapido, di buon equilibrio e chiude con una scia agrumata.

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