ACQUISTATO IL .....

Crémant de Savoie Brut



Freschezza e sapidità

In Francia si parla di Crémant quando si ha a che fare con un metodo classico, prodotto al di fuori dell'area dello Champagne. Crémant è dunque un sinonimo di spumante. In questo caso siamo di fronte a un Crémant de Savoie, ossia proveniente dalla regione della Savoia, confine meridionale della Francia con l'Italia. E' una versione Brut, dunque secca (ma non troppo), proposta dalla bella azienda di Philippe Viallet. La sua particolarità consiste essenzialmente nel taglio di uve scelto per la produzione dei vino base. Si tratta, infatti, di un assemblaggio di Jacquère, Altesse (o Roussette) e Chardonnay. I primi due vitigni sono tipici della regione e hanno come caratteristica di base una bella freschezza e una spiccata verticalità. Accostati al vitigno a bacca bianca per eccellenza, danno vita a una base che può essere imbottigliata e addizionata di lieviti per dare inizio alla successiva presa di spuma. 24 mesi di affinamento, permettono a questo Crémant di esaltare al meglio le sue doti di freschezza e sapidità. Ottimo fin dall'aperitivo, questo spumante non fatica a trovare la sua giusta collocazione anche a tavola. Ottimo con i crudi di pesce, ha personalità sufficiente per reggere il confronto anche con delicati piatti a base di carne. Da provare, per esempio, con un primo condito con un ragù bianco.

Siamo in un angolo molto particolare, e pittoresco, della Francia. Ci troviamo in Savoia, confine meridionale con l'Italia. Qui, ad Apremont, a 10 km da Chambery, nel 1966 Marcel e Yvonne Viallet, che prima lavoravano in un vivaio, acquistarono il vigneto "Clos Réservé" e iniziarono la loro avventura nel mondo del vino. Nel 1982, dopo un grave incidente, Marcel Viallet passò le redini al figlio maggiore, Pierre al quale si aggiunse, nel 1984, dopo aver terminato i suoi studi a Beaune, anche il loro secondo figlio, Philippe. Questa rinnovata squadra dà vita a quella che prenderà il nome di Maison Philippe Viallet, specializzata inizialmente nella vendita di vini locali della Savoia. Di lì a poco, però, nel 1998 nasce una S.I.C.A., Société Intérêt Commun Agricole, chiamata "Fruitière des Vignerons des Terroirs de Savoie", una sorta di cooperativa che conta oggi 71 viticoltori che lavorano con passione circa 300 ettari di vigne. Maison Philippe Viallet è oggi impegnata nella valorizzazione e nella commercializzazione dei vini della Savoia, della Jura, di Bugey, di Provenza e perfino di etichette provenienti dalla vicina Corsica.

La Vigna

Terreno	roccioso, calcareo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Francia
Uve	jacquere, altesse, chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	in acciaio e sui lieviti in bottiglia per due anni per la rifermentazione
Sensazioni	Metodo classico 24 mesi sui lieviti, freschezza e 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