ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Nature Premier Cru NV



Nel rispetto di territorio e natura

Quello che presentiamo qui non è certo il solito Champagne. Ma si tratta di un piccolo gioiello proposto da una storica aziende della regione. Brut Nature 1er Cru di Sadi Malot, infatti, esprime tutta l'essenza del suo terroir. Uve provenienti dal villaggio di Villers-Marmery, questo Premier Cru nasce al 100% da Chardonnay, proveniente da vigneti in conversione biologica. Questa pregiata cuvée è il risultato di una vinificazione tradizionale, senza alcuna aggiunta di zucchero. Affinato in cantina per quattro anni, il Brut Nature 1er Cru è arricchito con vini di riserva (circa il 35%) maturati con il sistema Solera, in una catena iniziata addirittura nel 1982. Nel calice il vino si presenta di un intenso colore giallo paglierino, coronato da un perlage fine e persistente. Il naso offre una fragranza sottile e raffinata, che richiama note di frutta bianca croccante e biancospino in fiore, con un elegante tocco di brioche. Al palato, il gusto è vivace e delicato, caratterizzato da una piacevole freschezza che si fonde perfettamente con la complessità del terroir. Il Brut Nature 1er Cru di Sadi Malot è un vino raffinato, che esprime in modo perfetto la dedizione e l'attenzione della famiglia Malot alla produzione di Champagne di alta qualità, rispettando il territorio e la natura.

La tenuta Sadi Malot si trova a Villers-Marmery, un pittoresco villaggio situato sulla Montagne de Reims, all'interno del celebre triangolo Reims/Epernay/Châlons-en-Champagne. La storia di questa azienda risale al lontano 1883, quando Socrate Malot decise di intraprendere la produzione di vini di qualità in un territorio unico ed inimitabile. La prima generazione della famiglia Malot si distinse per la forte personalità di Socrate, che decise di battezzare la sua cantina con il nome del fratello Sadi, scomparso durante la Grande Guerra. La cantina fu poi affidata alla guida del figlio di Socrate, anch'esso chiamato Sadi, che prese le redini dell'azienda nel 1920. Oggi la tenuta è guidata dalla quinta generazione della famiglia, con la nipote Cindy che ha assunto il comando dell'azienda, diventando la prima donna a ricoprire questa importante posizione nella storia dell'azienda. La produzione è interamente artigianale, con una grande attenzione alla cura delle viti. La cantina possiede un totale di 10 ettari, di cui l'80% coltivati con uve Chardonnay a Villers-Marmery e il restante 20% a Pinot Nero, a Verzy. Coltura in vigna sostenibile e il rispetto per la natura sono capisaldi dell'attività aziendale. L'obiettivo principale, infatti, è quello di preservare la biodiversità dei terreni, mantenendo l'equilibrio naturale delle viti e del suolo. Il risultato è una produzione di nicchia che riesce ad esprimere appieno la bellezza e la complessità del proprio territorio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Questo è un Villers-Marmery al 100%, Premier Cru, Chardonnay senza aggiunta di nulla, per far risplendere il vino e il terroir. Viene vinificato con il metodo tradizionale e affinato in cantina per quattro anni. I vini di riserva (35%) vengono maturati in vasche di acciaio inox e maturati con il sistema solera (vini rimontati ogni anno) iniziato nel 1982.
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo: Tutto in finezza, il naso di questo Champagne ricorda i frutti bianchi croccanti e il biancospino in fiore mentre rivela un tocco di brioche. Gusto: Al palato è vivace e delicato

© 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