



ACQUISTATO IL

Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs

NV

Complessità aromatica, freschezza e lunghezza



Svinando

Barons de Rothschild, Champagne Blanc de Blancs è una magnifica interpretazione delle uve Chardonnay della regione della Champagne. La fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di acciaio inox a temperatura controllata, seguita dalla fermentazione malolattica, utilizzata in questo caso per dare un carattere più complesso al vino. Segue un lungo affinamento sulle proprie fecce fini della durata di 6 o 7 mesi. La presa di spuma e maturazione in bottiglia proseguono per oltre 3 anni, seguita dalla sboccatura e da un dosaggio basso ma non estremo, con 6 grammi di zucchero per litro. Alla vista, Barons de Rothschild Champagne Blanc de Blancs si presenta cristallino, con un perlage fine e delicato. Al naso, offre un'intensità immediata, con un carattere esotico. Si apre con note agrumate e di frutta secca, rivelando in un secondo momento anche sentori di brioche e burro, note di pasticceria e mandorle tostate. In bocca è pulito e fresco, con note di agrumi freschi. Il finale, in questo caso, è leggermente salino. E proprio questa caratteristica, fa dello Champagne un perfetto compagno per frutti di mare e piatti di pesce. Più in generale, grazie alla sua complessità aromatica, alla freschezza e alla sua lunghezza, il Blanc de Blancs di Barons de Rothschild saprà conquistare i palati più esigenti.

Maison Barons de Rothschild è stata fondata nel 2005 dalla storica famiglia, forte di oltre due secoli di spirito imprenditoriale e affascinata dai più grandi terroir del mondo. Barons de Rothschild si concentra sull'eccellenza, il gusto e la convivialità, continuando a innovarsi per migliorare costantemente la qualità dei suoi prodotti. Sede a Reims, vicino a proprietà illustri, la Maison ha presentato le sue prime cuvée nel 2009. Particolarmente attenta alla produzione di vini di alta qualità, la Maison può contare sulla collaborazione con figure chiave della Champagne, come Frédéric Mairesse, Direttore Generale della Maison, e Guillaume Lété, Chef de Cave. Realizzate a partire da una miscela di Grand Cru e Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, le cuvée godono di un invecchiamento di almeno quattro anni in cantina. Una delle particolarità degli Champagne Barons de Rothschild è il sapiente uso di vini di riserva, soprattutto nelle cuvée non millesimate. Questa proporzione conferisce ricchezza e profondità ai vini. A questo si unisce un dosaggio particolarmente basso, compreso tra 1,5 e 6 grammi per litro, tra i più bassi della regione.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Reims

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Uso esclusivo della cuvée. Fermentazione alcolica in piccoli tini di acciaio inox a temperatura controllata da 25 a 60 ore, fermentazione malolattica e lungo affinamento sulle bucce fini per 6-7 mesi. Dosaggio: basso, 6 g/l con affinamento sulle bucce fini: minimo 3,5 anni. Dopo la sboccatura riposo: 6 mesi minimo

Sensazioni Vista: Aspetto cristallino con un perlage delicato. Naso: Subito intenso al naso, con un carattere esotico in un primo momento, rielega note agrumate e frutta secca. Lo champagne si apre poi rivelando sentori di brioche e burro con note di pasticceria e mandorle tostate. Palato: Pulito e limonoso all'ingresso, mostra grande lunghezza e verticalità, poi si apre con note di tostatura e spezie prima di rivelare un carattere avvolgente e leggermente salino sul finale.

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