ACQUISTATO IL .....

Champagne Barons de Rothschild "Concordia" Brut NV



Ampiezza e profondità

Nasce dal più classico dei tagli della Champagne con Chardonnay al 60 % e Pinot Noir per la parte restante. Stiamo parlando di Barons de Rothschild, Champagne Concordia Brut e "sans année", ossia non millesimato. Le uve, vendemmiate a mano a perfetta maturazione, fresche e ricche in aromi, vengono conferite in cantina velocemente, per essere avviate alla fase di trasformazione. La fermentazione alcolica ha luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata, ed è seguita dalla fermentazione malolattica, necessaria per creare la desiderata complessità nel vino finito. La maturazione in contatto con i suoi lieviti in bottiglia si protrae per oltre tre anni e, dopo la sboccatura, il vino viene dosato con circa 6 grammi di zucchero per litro. Giallo paglierino con bei riflessi brillanti, l'ampiezza e la profondità di questo vino testimoniano l'elevata proporzione e l'eccezionale qualità dei vini di riserva, confluiti nell'assemblaggio. Le bollicine finissime favoriscono la percezione dei profumi più delicati dello Champagne. Qui, la freschezza dello Chardonnay, gli aromi di frutta a polpa bianca, come pere e nettarine, e tocchi eterei regalano un primo impatto di grande piacevolezza. Con il passare dei minuti, poi, emergono note speziate e complesse, con aromi riconoscibili di albicocche e mandorle. In bocca si scopre invece una bollicina rotonda e generosa, caratterizzata da una bella verticalità. Si riconoscono note di nettarina, miele, zafferano e pepe. Il lungo finale lascia in bocca una delicata sensazione amaricante.

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 60%, Pinot Noir 40%
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 tini di acciaio inox a temperatura controllata; fermentazione malolattica, Lungo affinamento sulle bucce fini per 6-7 mesi. Dosaggio: basso, 6 g/l; Invecchiamento sulle bucce fini: minimo 3,5 anni. Dopo la sboccatura riposo: 6 mesi minimo
Sensazioni	L'ampiezza e la profondità di questo vino testimoniano l'elevata proporzione e l'eccezionale qualità dei vini di riserva che sono confluiti nell'assemblaggio. Vista: Luminoso, limpido, con sfumature oro pallido intessute di bollicine finissime. Naso: La freschezza dello Chardonnay, aromi di frutta a polpa bianca come pere e nettarine, tocchi eterei di peonia espressi dal Pinot Nero. Una gamma più speziata, complessità con aromi di albicocche secche e mandorle. Palato: Rotondità e generosità accompagnano una bella verticalità. Nettarina croccante, note di miele, zafferano e pepe, ben delineate da un bel finale amaricante.

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