



ACQUISTATO IL

Champagne Barons de Rothschild Rosé

NV

Piacevolmente minerale



Svinando

L'eccellenza della Champagne. La propone qui la prestigiosa Maison Barons de Rothschild con questo Rosé Sans année. Prodotto con uve provenienti dall'area di Reims e un taglio quasi esclusivamente a base Chardonnay (94%), con una piccola aggiunta di Pinot Noir a dare il colore. Raccolta a mano in piccole cassette, le uve sono presto conferite in cantina per essere avviate alla trasformazione. Fermentazione alcolica in piccoli tini di acciaio inox a temperatura controllata, le basi subiscono anche la fermentazione malolattica e un lungo affinamento sulle fecce fini per circa 6 o 7 mesi. Il pinot Nero, invece, viene vinificato in rosso in tini dedicati. Spumantizzazione e maturazione in bottiglia per circa 30 mesi, dopo la sboccatura questo rosé viene dosato con 6 grammi di zucchero per litro. In seguito, prima di andare in commercio, il vino riposa per un'altri 6 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa pallido e riflessi salmone. Le bollicine sono fini e conducono al naso gli aromi tipici dello Chardonnay e una nota minerale. Poi frutta fresca, agrumi e fiori bianchi. Con il passare dei minuti, con il progressivo innalzamento della temperatura, il vino rivela note di lamponi, petali di rosa e fragoline selvatiche riconducibili al Pinot Noir. In bocca il vino è fresco e preciso, con una consistenza setosa e note acidule di limone e agrumi. Vino strutturato, sorprende per il finale lungo e piacevolmente minerale. Bollicina versatile, questo Champagne Rosé accompagna con facilità un pranzo completo. Si sposa bene, in particolare, con la cucina asiatica o giapponese, ricca di sapori decisi. Ma anche con sushi, sashimi e tartare di tonno.

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. Dopo la sboccatura riposa: tra 3 e 6 mesi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Reims

Uve Chardonnay 94%, Pinot Noir 6%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Fermentazione alcolica in piccoli tini di acciaio inox a temperatura controllata da 25 a 60 °C, fermentazione malolattica, lungo affinamento sulle bucce fini per 6-7 mesi. Il pinot Nero vinificato in rosso in una sala tini dedicata. Dosaggio: basso, 6 g/l e affinamento sulle bucce fini: minimo 2,5 anni per preservare la freschezza del vino. Dopo la sboccatura riposo: tra 3 e 6 mesi.

Sensazioni

Vista: tonalità rosa pallido con riflessi salmone e bollicine fini. Profumo: lo Chardonnay è predominante con una bella mineralità e aromi di frutta fresca, agrumi e fiori bianchi. Una volta che lo champagne si apre, rivela alcune note di lamponi, petali di rosa e fragoline selvatiche. Palato: Al palato il vino è fresco e preciso, con una consistenza setosa, note acidule di limone e agrumi. Le note di frutti rossi e di piccoli frutti di bosco come more e ribes rosso iniziano ad emergere, rivelando un vino strutturato con un finale favolosamente lungo con alta mineralità.

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