ACQUISTATO IL .....

"Cuvée Voyage" Metodo Classico Brut NV



il Metodo Classico secondo casa Frescobaldi

Cuvée Voyage, il Metodo Classico secondo casa Frescobaldi. Vino Spumante di Qualità Brut, questo vino nasce da un viaggio emozionante. Il rientro della giovane Leonia dalla Francia al palazzo di famiglia a Firenze, riportando con sé i vitigni di Chardonnay e Pinot nero. Quello elaborato dalla bella azienda toscana è un Metodo Classico fresco e dinamico. Accattivante e moderno. Nella cuvée, oltre ai due nobili vitigni francesi, anche una parte di Pinot bianco che contribuisce a dare maggiore complessità al vino finito. Una volta assemblata la base, si procede all'imbottigliamento per la delicata presa di spuma e la successiva fase di maturazione. Che in questo caso si prolunga per ben 24 mesi. Appena stappato e versato nel calice, Cuvée Voyage appare di un meraviglioso color giallo paglierino limpido, reso ancora più brillante grazie alla presenza di un perlage persistente. Al naso è fragrante, con note di frutta a polpa bianca, come la pesca e la mela matura. Al tono fruttato, poi, si aggiungono ricordi di ananas e limone, ma anche sentori di fiori bianchi e di tiglio. In bocca, infine, è sapido, fresco e verticale, con una vena acida rinfrescante e corpo solido ma senza eccessi. Il finale è armonico. Ottimo fin dall'aperitivo, questa bollicina rivela classe sufficiente per reggere senza problemi una vasta gamma di abbinamenti. Dai classici crudi di mare, per arrivare a zuppe saporite di pesce. Mai come in questo caso, la nostra fantasia è davvero l'unico limite.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro, molto drenanti.
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot semplice
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Toscana
Uve	Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, menù di pesce

Vinificazione Le uve sono ottoposte ad una lenta e delicata pressatura che ha permesso un'estrazione del mosto dal cuore della bacca. Una volta ottenuta la cuvée, si procede ad una chiarifica di 12 ore a freddo che permette l'illimpidimento. Nel marzo successivo alla vendemmia è avvenuto l'assemblaggio delle diverse cuvée di Chardonnay e Pinot nero, cui è seguita l'aggiunta della liqueur de tirage e la rifermentazione in bottiglia. Successivo affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi. L'operazione si è conclusa con remuage e dégorgement cui è seguito un ulteriore affinamento in bottiglia.

Sensazioni Cuvée Voyage risulta di un meraviglioso color giallo paglierino limpido e dal perlage persistente. Al naso è fragrante, con note di fruttaa pasta bianca, come la pesca biancae di mela matura. Al tono fruttato, composito e complesso, si aggiungono ricordi di ananas e limone, ma anche sentori di fiori bianchi e note floreali che ricordano il tiglio. In bocca è sapido, fresco e verticale, con una vena acida rinfrescante e corpo solido ma senza eccessi. Il finale è armonico.

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