ACQUISTATO IL .....

Crémant de Loire Brut Rosé



L'altro Metodo Classico rosato

Il Crémant de Loire Rosé L'Extra par di Langlois è uno spumante rosato di grande eleganza, prodotto a partire da uve Chenin Blanc, per il 67%, Chardonnay, per il 23, e Cabernet Franc per il 10% restante. Tutte le uve, come è facile intuire, provengono dalla regione della Loira, in Francia. Il termine Crémant designa uno spumante francese prodotto con il Metodo Classico (o Champenoise), ma proveniente da regioni diverse dalla Champagne. La principali aree di produzione di questi vini sono la Loira, appunto, l'Alsazia, la Borgogna e la Languedoc-Roussillon. La Loira, situata nel centro della Francia, è rinomata per la produzione di vini di alta qualità. Qui il clima temperato e i terreni variegati, che vanno dall'argilla al calcare, creano un ambiente ideale per la coltivazione di uve come il Chenin Blanc, lo Chardonnay e il Cabernet Franc. Proprio quelle che compongono questo L'Extra par. Metodo Classico sans année, quindi non millesimato, in questo caso la fase di rifermentazione in bottiglia si protrae per minimo di 18 mesi, acquisendo complessità, armonia e una bollicina fine e persistente. L'Extra par si presenta di un colore rosa antico, luminoso e brillante. Al naso, un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da intensi aromi di frutta rossa come fragola, ciliegio e lampone, sentori floreali di rosa e acacia, e piacevoli note minerali. In bocca il vino è fresco, fruttato e corposo, con una bollicina fine e cremosa che dona eleganza e persistenza. Il finale è lungo e persistente, con piacevoli note minerali che richiamano la natura del territorio. E' perfetto come aperitivo con salumi, formaggi freschi e verdure grigliate.

Langlois Crémant de Loire rappresenta la linea di Crémant, spumanti Metodo Classico, creata da Langlois, château di proprietà di Gruppo Bollinger. L'azienda si trova a Saumur, nel cuore della Loira, e coltiva le principali varietà della zona, in particolare lo Chenin Blanc e il Cabernet Franc. I Crémant di casa Langlois si distinguono per la loro altissima qualità, derivante da scelte aziendali precise: la selezione delle uve avviene in quattro terroir diversi, ognuno dei quali poi è vinificato singolarmente. A questo si unisce l'utilizzo di vini di riserva di una o due annate precedenti e affinamenti che vanno dai 18 mesi a diversi anni.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo con presenza di sabbia e ardesia
Esposizione	Nord-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Loira
Uve	chenin 67%,chardonnay 23%, cabernet franc 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette da 25 kg. Successivamente si ha la pressatura pneumatica. Viene utilizzato un misuratore Belon per conservare la cuvée. Vinificazione in acciaio inox in serbatoi termoregolati. La seconda fermentazione avviene in bottiglia. Maturazione sui lieviti per un minimo di 18 mesi.
Sensazioni	Colore rosa chiaro. Al naso è elegante, emergono aromi di frutta rossa. Sapore fresco, fruttato e corposo in bocca.

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