ACQUISTATO IL .....

Champagne Heidsieck & Co. Monopole "Silver Top" Brut NV

La Vigna

Terreno Argillosi, calcarei

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 70% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 10% Pinot Nero

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Metodo Champenoise, permanenza sui lieviti 45 mesi, brut

Sensazioni Colore: giallo paglierino con riflessi smeraldo. Caratteristiche olfattive: la prima sensazione è di delicatezza, esprime fiori bianchi che si evolvono su note di pesca più pronunciate. Quando la temperatura dello Champagne aumenta, gli aromi sono molto più intensi. A questo punto della degustazione si percepiscono aromi di mela cotta e tostatura. Caratteristiche gustative: al palato si conferma di buona presenza, importante con una persistenza lunga ma senza essere pesante. Rispecchia gli aromi di frutta cotta già coperti dal naso. Possiamo anche percepire alcuni aromi come il cacao e il caffè.

Sapiente blend

Oggi ci troviamo nel cuore della Champagne. Un luogo che non ha certo bisogno di molte presentazioni. Qui nasce Champagne Monopole Silver Top di Heidsieck, vino senza annata, frutto di un assemblaggio sapiente delle tre uve tipiche della regione. Ma procediamo con ordine. Maison Heidsieck vanta una storia centenaria. I suoi vigneti, esposti a Sud e Sud-Ovest, beneficiano di un microclima ideale, caratterizzato da giornate soleggiate e notti fresche. Questo conferisce alle uve un perfetto equilibrio tra zuccheri e acidità. Chardonnay (70%), Pinot Meunier (20%) e Pinot Nero (10%), ogni varietà apporta le sue caratteristiche uniche, creando un'armonia di sapori e profumi inconfondibile. In particolare lo Chardonnay, dominante nel blend, dona al vino eleganza, finezza e aromi floreali complessi. Il Pinot Meunier conferisce rotondità, morbidezza e note fruttate, mentre il Pinot Nero regala struttura, profondità e un tocco di vinosità, arricchendo il bouquet con aromi speziati. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono sottoposte a una pressatura soffice per estrarre il mosto più pregiato. Segue la fermentazione alcolica in acciaio. A quel punto il vino, addizionato con la liqueur de tirage, viene imbottigliato per dare il via alla seconda, naturale, fermentazione. In totale il Monopole Silver Top resta in contatto con i lieviti per ben 45 mesi, sviluppando complessità aromatica. Dopo la sboccatura, il vino viene dosato ed etichettato come Brut. Colore giallo paglierino, brillante e luminoso, al naso rivela un bouquet elegante e raffinato. Dai fiori bianchi, come l'acacia e il gelsomino, alle note fruttate di pesca bianca e pera. Con il graduale aumento della temperatura, emergono poi sentori più complessi di mela cotta, crosta di pane e sfumature tostate. In bocca, infine, si rivela di grande struttura, cremoso e persistente. Le bollicine, fini e persistenti accarezzano la lingua, lasciando spazio a un gusto ricco e armonioso. I sapori di frutta matura si intrecciano con note minerali e tocchi speziati, creando un finale lungo e appagante. Ottimo come aperitivo, sulla tavola, si accompagna con eleganza a primi piatti saporiti, risotti ai funghi o con frutti di mare. Ideale con pesci nobili, carni bianche e formaggi stagionati.

Conosci Charles Heidsieck? L'uomo o lo Champagne? Non importa, sono inseparabili! Carismatico, dandy, giramondo, popolare. Un ambasciatore della Francia e dello Champagne che negli Stati Uniti si guadagnò l'appellativo di Champagne Charlie. Nel 1989 ci hanno fatto anche un film, interpretato da Hugh Grant. Ma nel 1862 lo stesso Paese che lo aveva consacrato all'immortalità come icona delle bollicine francesi lo portò a un passo dal fallimento. Accusato di spionaggio, venne arrestato e imprigionato per 7 mesi. Riconosciuto innocente, tornò in Francia nel novembre di quell'anno, in precarie condizioni di salute e sull'orlo della bancarotta. L'episodio viene ricordato ancora oggi come Heidsieck Incident. Champagne Charlie non era però un tipo facile da spezzare. Infatti riuscì a riprendersi completamente, conquistando, dopo l'America, le corti di tutta Europa. Oggi la Maison fondata da Charles nel 1851 continua a prosperare (vanta l'enoteca più importante al mondo per dimensioni e valore), e il suo stile, che rispecchia in pieno quello inconfondibile di Charles, è caratterizzato da un'alta proporzione di vini Riserva che arricchisce le cuvée sans année della Maison. Le uve selezionate costituiscono,

insieme ai cru originari, la complessità del prodotto finale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821