ACQUISTATO IL .....

Champagne Bollinger "TX20" Blanc de Noirs Brut 2020



Espressione unica del Pinot Noir

Champagne Bollinger TX20 è l'espressione più pura dello stile Bollinger, pensata per chi cerca profondità, coerenza e carattere nel tempo. Nato da 100% Pinot Noir, questo champagne interpreta la tradizione della Maison con uno sguardo contemporaneo. Al naso rivela complessità e precisione, con note di frutta matura, spezie sottili e richiami tostati. Il sorso è strutturato e avvolgente, sostenuto da una freschezza impeccabile e da una materia ricca ma perfettamente calibrata. TX20 racconta la continuità di un savoir-faire unico, dove ogni dettaglio è controllo, equilibrio e identità. Uno champagne di sostanza, pensato per chi apprezza uno stile deciso, coerente e un'eleganza che sa durare.

Senza dubbio una delle Maison più amate della Champagne, Bollinger è riconosciuta come sinonimo di stile raffinato e qualità incredibile. Anche la storia di questa mitica azienda vinicola è strettamente legata a quella della donna che l'ha guidata, con capacità e competenza per anni. In questo caso si tratta di Elisabeth "Lilly" Bollinger, una vera imprenditrice capace di far crescere l'azienda con il giusto mix di tradizione e innovazione. La storia della cantina Bollinger inizia nel 1829, ed è subito un grandissimo successo, tanto da diventare il vino ufficiale della casa reale inglese. Ed è proprio la Regina Vittoria, trisavola di Elisabetta II, a conferire alla casa di Aÿ il Royal Award, grande onorificenza. Di Elisabeth è anche l'idea, molto moderna per i suoi tempi, di legare l'immagine dei propri vini a quella della più famosa spia inglese, il mitico 007. Anche in questo caso si tratta di un vero successo. Il primo caso di "product placement". La maison è oggi proprietaria di circa 160 ettari di vigneti in tutta la Champagne, con i quali soddisfa circa il 70% del suo fabbisogno annuo. Bollinger produce circa 2milioni di bottiglie.

La Vigna

Terreno	prevalentemente calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champange-Ardenne
Uve	Pinot nero 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	tutto pasto
Vinificazione	Vinificazione Annata base: 2020. Vini più vecchi 2008 e 2012 (25% dell'uvaggio) Utilizzo esclusivo della cuvée. 48% vino d'annata, 52% vino di riserva. Affinamento in cantina per il doppio del tempo previsto dalla denominazione. Dosaggio 8 gr/l, Brut
Sensazioni	Colore: Giallo con riflessi dorati. Profumo Al naso emergono aromi di agrumi freschi e limone, accompagnati da sentori di frutta a polpa bianca come pesca e cotogna. Note minerali di selce arricchiscono sottilmente il finale. Sapore Al palato l'attacco è con note di ribes rosso, accompagnato da una sottile acidità. La profondità e la vinosità conferiscono una bella ricchezza, con delicate sfumature di frutta in composta che aggiungono ulteriore complessità, offrendo una piacevole persistenza in bocca.

© 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