



ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon 2015 Coffret

2015

## Il Dom più amato al mondo



Svinando®

Dom Pérignon 2015 è un'annata che racconta una storia di contrasti. Dopo un inverno mite, la stagione vitivinicola è stata segnata da un inizio primaverile glaciale, seguito da un'estate calda e secca, culminata nel mese di agosto più caldo dal 1961. La pioggia di fine agosto ha permesso alle uve di raggiungere una maturazione ottimale, portando a una vendemmia iniziata il 7 settembre, sotto un sole radioso. Il naso di questo Champagne si apre con note tostate e di cacao, evolvendo verso un bouquet floreale con accenti di tiglio, gelsomino e peonia, arricchito da spezie come anice e cardamomo. Al palato, il vino si rivela ampio e avvolgente, con una texture delicata ma generosa, che esalta la freschezza della pesca e della nettarina, accompagnate da sottili note agrumate e di genziana.

Molti pensano che sia stato Dom Pierre Pérignon a inventare lo Champagne. La verità è un'altra. Ma Dom Pérignon è comunque una delle figure più importanti nella storia del più pregiato vino con le bolle di tutto il mondo. E non a caso il vino più prestigioso del mondo è stato dedicato proprio a lui che, già alla fine del diciassettesimo secolo aveva l'obiettivo di creare il "miglior vino del mondo". Oltre tre secoli dopo, la medesima ricerca di perfezione continua nella produzione delle annate rare e degne di essere valorizzate in millesimi destinati a passare alla storia. Un percorso che dura quasi 10 anni, passati nell'oscurità e nel silenzio delle gallerie scavate nel gesso. Un'attesa lunghissima che si ripaga nel momento stesso in cui si ha il piacere di allentare la gabbietta per stappare la bottiglia più ammirata. Piccole soddisfazioni che ogni appassionato dovrebbe togliersi almeno una volta nella vita.

### La Vigna

Terreno  
Esposizione  
Allevamento  
Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino Champagne  
**Provenienza** Champagne  
**Uve** Chardonnay circa 50% e Pinot Noir circa 50%  
**Gradazione** 12,5% vol  
**Temp. Servizio** 10 gradi  
**Quando Berlo** entro 5 anni da oggi  
**Abbinamento** Menù di pesce

### Vinificazione

### Sensazioni

Inizialmente cupo, con note tostate e di cacao in polvere. Si apre gradualmente come un bouquet floreale con foglie di tiglio, gelsomino e peonia, evidenziando la dimensione speziata del vino con anice e cardamomo. Una freschezza vegetale e fruttata completa il quadro con clorofilla, scorza d'arancia e papaya verde. Ampio e orizzontale, si diffonde delicato poi generoso sul palato. Tattile, accarezza e stimola, più sui lati della lingua che sulla punta. Polpa di pesca fresca e nettarina avvolgono note amare di agrumi e genziana.

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. 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