ACQUISTATO IL .....

Champagne Dom Pérignon "Plénitude 2" Vintage 2006 Cofanetto 2006



La seconda vita del Dom

Quando le esperte mani dei vignaioli Dom Pérignon hanno raccolto i grappoli che sarebbero diventati questo vino, molte delle persone che oggi hanno l'età giusta per berlo erano ancora all'asilo. Questo perché il Dom Pérignon P2, o meglio, Plénitude 2, rappresenta la seconda vita del più celebre Champagne al mondo. Una seconda vita che inizia dopo quasi 20 anni di riposo in cantina. Fin dalla creazione di ogni Millesimato, infatti, un certo numero di bottiglie di Dom Pérignon vengono tenute da parte e destinate a una maturazione più lunga. Grazie a questo ulteriore tempo di attesa, l'attività all'interno delle bottiglie si intensifica e i lieviti trasmettono nuova energia al vino. Il 2006 è un'annata segnata da un clima contrastante, caratterizzato da un luglio caldo e secco, seguito da un agosto insolitamente fresco e umido. Settembre ha riportato condizioni quasi estive, che hanno asciugato le chiazze di botrite e permesso alle uve di raggiungere una maturità superiore alla media. La vendemmia è iniziata l'11 settembre e si è protratta per quasi tre settimane. Al naso, si percepisce una morbidezza notevole e avvolgente, con sfumature floreali e minerali che si aprono su note di pesca di vigna, cedro, calisson e moka. Al palato, il vino è elegante e pieno, con una complessità che cresce gradualmente, arricchendosi di una sottile salinità e terminando con un'amarezza raffinata e matura, arricchita da note di frutta secca, cacao e nocciole tostate.

Dom Pérignon è un marchio francese di champagne, prodotto dalla Moët & Chandon a Épernay, comune della regione Champagne-Ardenne. Il nome di questa bevanda deriva, sebbene vi siano opinioni discordanti, dall'inventiva enologica del monaco benedettino Pierre Pérignon. Il Dom Pérignon fu, secondo lo studioso inglese Laurence Venn, il primo champagne definito "di prestigio". La prima vendemmia risale al 1921, ma il prodotto fu commercializzato e venduto al pubblico solamente nel 1936, dopo la Grande depressione. Il Dom Pérignon è prodotto esclusivamente durante gli anni migliori della vendemmia, e l'uva usata per produrlo proviene dal raccolto del medesimo anno, a differenza di altri tipi di champagne, prodotti da una cuvée di vini di diverse annate. A ogni vendemmia vengono prodotte all'incirca 5 milioni di bottiglie. Il vino è composto da Chardonnay e Pinot Noir, riposa in cantina almeno otto anni prima di essere messo in vendita.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Chardonnay e Pinot Noir
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	La notevole morbidezza del naso fa subito una grande impressione, calda e rassicurante, con sfumature sottili. Una tonalità floreale e minerale si apre rapidamente a note di pesca di vigna, cedro, caramella calisson e moka. La pienezza elegante al palato è contenuta e tenera al cuore. La sensazione in bocca si rafforza con la crescita della complessità, sottile e gradualmente salina. L'insieme si fonde infine in un'amarezza squisita e in una maturità gloriosa, con note di frutta secca, cacao e nocciole tostate

© 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