



ACQUISTATO IL

Champagne Laherte Frères Ultradition Extra Brut

s.a.

Champagne autentico, energia pura in ogni brindisi



Svinando

L'Ultradition Extra Brut di Laherte Frères nasce nel cuore della Champagne come interpretazione contemporanea della tradizione di famiglia. È un assemblaggio equilibrato di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier che racconta l'identità più autentica della Maison. Le uve provengono da parcelle diverse, per costruire complessità e profondità aromatica. La vinificazione parziale in legno aggiunge struttura senza appesantire il profilo. L'affinamento sui lieviti dona finezza e trama cremosa. Nel calice la bollicina è sottile e persistente. Al naso emergono agrumi freschi, mela croccante e leggere note di brioche. Il sorso è teso, asciutto, con un equilibrio che unisce freschezza e materia. L'Extra Brut valorizza purezza e precisione, senza eccessi

Maison Laherte Frères, situata a Chavot nella Côteaux Sud d'Epernay, è un'azienda di Champagne rinomata per la sua dedizione alla viticoltura biodinamica e all'alta qualità dei suoi vini. Aurélien Laherte, vignaiolo di talento e figura di riferimento nel panorama del Champagne BIO, ha saputo convertire l'azienda di famiglia, fondata nel 1889, a questa filosofia, unendo tradizione e innovazione. Oggi l'azienda può contare su circa 17 ettari di vigneti, lungo la Marna, a sud di Epernay e nella Côte des Blancs, terroir vocati per la coltivazione di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. La conversione all'agricoltura biodinamica ha permesso di esaltare la naturalità del terroir e di ottenere uve di altissima qualità. In cantina, si prediligono fermentazioni spontanee, l'utilizzo di botti di rovere e il bâtonnage per esaltare gli aromi dell'uva e raggiungere un equilibrio perfetto tra zuccheri e acidità. Ne risultano vini che si distinguono per purezza, complessità e mineralità. La freschezza vibrante e la struttura elegante sono caratteristiche comuni a tutte le cuvée, che offrono una varietà di sfumature aromatiche e gustative.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Meunier 60%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	tutto pasto
Vinificazione	Prodotto solo con uve provenienti da vigne con un'età media di circa 30 anni e le fermentazioni si svolgono in parte in acciaio e in parte in barrique. La cuvée finale viene elaborata unendo ai vins clairs dello stesso millesimo circa un 40% di vini di riserva conservati in botti di rovere. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il metodo champenoise con un affinamento sur-lattes di circa 48 mesi.
Sensazioni	L' Ultradition Extra Brut alla vista si presenta con un delicato giallo scintillante e vivace con perlage fine e ben dettagliato. Al naso si esprime con un bouquet di lampone nero, albicocca essiccata, fiori d'arancio e miele. Al palato, invece, risulta ben speziato, rinfrescante e dotato di una piacevole mineralità ed è caratterizzato da una lunga ed elegante persistenza aromatica.

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