ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Blanc de Blancs



Champagne: l'eccellenza identitaria di terrirorio e prodotto

Composto esclusivamente da uve di Chardonnay, sottoposto ad una maturazione triennale in cava, limpido e brillante, è un vino dal colore giallo paglierino dorato con riflessi verdolini, dal perlage finissimo e persistente. Fine e delicato all'olfatto come pochi, in ragione dei suoi variegati profumi floreali (tiglio e lillà), fruttati (albicocca) e speziati (vaniglia) è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Ben strutturato tra parte acidula e dolce, si caratterizza per un'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

De Vilmont, un brand di assoluto prestigio internazionalmente riconosciuto. La simbiosi perfetta tra le condizioni ideali di terra e clima per la vocazione vitivinicola e la grande passione di uomini nel perseguire, innovandola, la tradizione di saperi e mestieri antichi. Un patrimonio che si perpetua e si rinnova oggi sull avsta superficie a vigneto di oltre 33.000 ettari, continuando a coltivare, selezionare e diffondere con cura e dedizione quotidiane, l'eccelenza di un prodotto.

La Vigna

Terreno	Gesso
Esposizione	200 s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut Blanc De Blancs
Provenienza	Francia
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8-10 °C
Quando Berlo	Entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Crostini al salmone
Vinificazione	Metodo Champenoise. Affinamento sui lieviti per 36 mesi.
Sensazioni	Fine e delicato all'olfatto, è gradevole al palato grazie ai dolci sapori fruttati e al floreale bouquet mielato. Si caratterizza per l'ottima persistenza gustativa, prerogativa esclusiva delle sue vivaci bollicine e della sua innata freschezza.

© 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