ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Brut Premier



In equilibrio tra freschezza e piacevolezza

E' giustamente considerato uno dei migliori Champagne al mondo. Premiato dalla critica internazionale, viene scelto da milioni di appassionati ogni anno anche, e soprattutto, per l'eccezionale rapporto qualità prezzo. Appartiene alla categoria dei non millesimati, ossia quegli Champagne che vengono elaborati, vendemmia dopo vendemmia, assemblando vini diversi al fine di ottenere sempre lo stesso equilibrio tra freschezza e piacevolezza. Per il Brut Premier si parte dal punto di forza dell'ultima annata, che deve essere ammorbidita, patinata e domata con cura, senza perderne mai le peculiarità. Per farlo si ricorre ai vini di riserva, invecchiati per singole parcelle fino a 10 anni in fusti di rovere. Questi vengono assemblati in diverse percentuali fino al raggiungimento dell'equilibrio desiderato. Un lavoro minuzioso, che coinvolge da 200 a 300 lotti diversi. Il risultato è una bollicina molto versatile, perfetta come aperitivo ma anche capace di reggere tutto un pasto. Aromi di agrumi canditi e freschi, combinati alla dolcezza della nocciola tostata e dei fiori d'acacia. Si distinguono poi note intriganti di legno e spezie, ma anche fava di cacao e note di torrone al miele.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno	Gessoso, calcareo e argilloso
Esposizione	Varie esposizioni
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Meunier 20%
Gradazione	12.50%
Temp. Servizio	
Quando Berlo	Entro 6/8 anni
Abbinamento	Piatti di pesce
Vinificazione	METODO CLASSICO. Brut Premier beneficia in media di 3 anni di invecchiamento in cantina, a cui si aggiunge un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità. Il dosaggio è di 9 g/l.
Sensazioni	Colore giallo brillante dai riflessi dorati. Effervescenza molto dinamica e con una spuma regolare. Aromi di agrumi canditi (limone) con note di buccia, acidule, combinate alla dolcezza della nocciola tostata, dei fiori d'acacia soavi nel pieno della fioritura. Si distinguono poi il legno fresco, spezie delicate (pepe, cardamomo) fava di cacao e note di torrone al miele che ridanno profondità aromatica.

© 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