ACQUISTATO IL .....

Champagne Taittinger Prélude 0

Perfetto mix tra raffinatezza e complessità

La Vigna

Terreno	calcareo/gessoso
Esposizione	Sud
Allevamento Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Champagne
Provenienza	Francia
Uve	50% Pinot 50% Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione Un'attenta selezione delle migliori Grand Cru di Chardonnay e di Pinot Nero, solo da prima spremitura, e un periodo di affinamento di 5 anni in cantina, conferiscono a questo champagne un perfetto equilibrio di tensione e forza aromatica. La cuvee Prélude Grands Crus di Taittinger è costituita da un blend 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero selezionati da Taittinger da vigne Grand Cru con classificazione 100% della scala Champagne. Questa composizione oscilla tra la vibrante mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica del Pinot Nero. Affinato per più di 5 anni nelle cantine, Prélude conserva una notevole freschezza, frutto della combinazione di raffinatezza e complessità.

Sensazioni La veste spumeggiante giallo pallido con accenti argentati indica l'elevata proporzione di Chardonnay. La delicata effervescenza dà vita a un perlage cremoso e persistente. Sottile e fresco all'olfatto. L'iniziale sentore minerale si trasforma rapidamente in erbaceo, con una combinazione di fiori di sambuco e note speziate di cannella. Al palato risulta netto e vibrante, dominato da note di agrume. Successivamente sviluppa la sua pienezza, diventando rotondo e setoso e rivelando aroma di pesca bianca sciroppata. La conclusione è lunga, ricca ed esplosiva. La cuvee Prélude Grand Cru può essere

apprezzata come aperitivo e si rivela un perfetto accompagnamento per piatti di pesce classici.

Taittinger Prélude è uno Champagne molto interessante. Prodotto dalla famosa maison di Reims a partire da un'attenta selezione delle migliori uve di Chardonnay e Pinot Noir, provenienti da villaggi classificati Grand Cru e con un periodo di affinamento di 5 anni in cantina. Champagne di grande equilibrio, l'assemblaggio in parti uguali dei due vitigni garantisce allo stesso tempo la vibrante mineralità dello Chardonnay e l'intensità aromatica del Pinot Nero. Nonostante il lungo affinamento in bottiglia, inoltre, Prélude conserva una notevole freschezza e il perfetto mix tra raffinatezza e complessità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo pallido, con accenti argentati. L'effervescenza è delicata ed elegante e dà vita a un perlage cremoso e persistente. Al naso è sottile e fresco, con un iniziale sentore minerale che si trasforma rapidamente in erbaceo, tra fiori di sambuco e note speziate. In bocca è netto e vibrante, dominato da note di agrume. Poi diventa rotondo e setoso, rivelando note di pesca bianca sciroppata. Il finale è lungo, ricco ed esplosivo. Prélude è perfetto come aperitivo ma si rivela un perfetto accompagnamento anche per piatti classici a base di pesce. Da provare con una gustosa frittura di piccoli pesci o con una grigliata di pesce povero.

Il marchio Taittinger non ha una storia centenaria. Ma, nonostante questo, è oggi considerata una tra le più celebri e importanti Maison di tutto lo Champagne. Naque nel 1932 con l'acquisizione da parte di Pierre Taittinger, appassionato di gastronomia e bollicine, che venne a conoscenza della tenuta mentre serviva l'esercito francese come primo ufficiale di cavalleria durante la grande guerra. Oggi la Maison è condotta dalla terza generazione della famiglia Taittinger, con Pierre-Emmanuel e i suoi figli Clovis e Vitalie. La Maison sorge nei pressi della città di Reims, sulle rovine dell'abbazia Saint-Nicaise de Reims. Tra le particolarità della Maison ci sono senza dubbio le storiche cantine sotterranee, costruite da cave di gesso dell'epoca gallo-romanica. Qui i vini hanno tempo di maturare lentamente in contatto con i propri lieviti. 288 ettari di proprietà complessivi, suddivisi in 34 diversi Cru dove lo Chardonnay rappresenta la varietà più significativa, entrando nell'assemblaggio della sua etichetta più iconica, il pregiato Comtes de Champagne. Il giudizio degli esperti è unanime. Con una linea di etichette che comprende diverse edizioni limitate, millesimi e riserve, Maison Taittinger entra di diritto nell'élite dei grandi Champagne!

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