ACQUISTATO IL .....

Champagne Taittinger Prestige Rosé 0

Tutto il Prestige della storia maison Taittinger

Tutto il Prestige della storia maison Taittinger è racchiuso in questo Champagne Rosé semplicemente sorprendente. Figlio di un particolare blend, nasce da un 70% di vino rosso, ottenuto dai migliori Pinot Noir della Montagne de Reims e di Riceys, un villaggio circondato da vigneti dove tradizionalmente viene coltivata uva per produrre vini rosati e champagne. Questo inedito taglio conferisce alla cuvée finale un colore inconfondibile e una vibrante intensità. L'elevata proporzione di Chardonnay, inoltre, garantisce al vino una piacevole eleganza e delicatezza. Nel bicchiere si presenta di una incredibile veste rosa brillante e vivace. Come nello stile della Maison, l'effervescenza è particolarmente delicata, con un perlage sottilissimo e persistente. Al naso è fresco e giovanile, con aromi nettissimi di lampone selvatico, ciliegia e ribes nero. In bocca, invece, colpisce per l'equilibrio perfetto, tra il vellutato e il corposo. Vivace, fruttato, fresco ed elegante. Come solo un blend rosé sa essere. E' la bollicina elegante che richiede un abbinamento elegante. Con l'aragosta, in particolare, è un matrimonio d'amore. Buono anche con una deliziosa fetta di torta di frutta.

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!

La Vigna

Terreno	calcareo/gessoso
Esposizione	Sud
Allevamento Densità imp.	3600

Il Vino

Tipologia	Champagne Rosé
Provenienza	Francia
Uve	70% Pinot 30% Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione

Il Prestige Rosé è un blend, la cui produzione è sempre più difficile. È prodotto, infatti, con il 70% di vino rosso ottenuto dai migliori Pinot Neri della Montagne de Reims e di Riceys che, aggiunti alla miscela finale, conferiscono alla cuvee un colore inconfondibile, così come la sua vibrante intensità al palato. L'elevata proporzione di Chardonnay del blend (30%) conferisce eleganza e delicatezza, mentre il Meunier dà corpo al vino con versatilità e dolcezza.

Sensazioni

La veste intensa e incandescente è di un rosa brillante. L'effervescenza è delicata. Il perlage persistente. L'aroma pieno ed espressivo è fresco e giovanile. Rilascia aromi di lampone selvatico appena tritato, ciliegia e ribes nero. Al palato, colpisce l'equilibrio tra gusto vellutato e corposo. Il gusto richiama reminiscenze di frutti rossi, freschi e croccanti. Il sapore si può riassumere in quattro parole: vivace, fruttato, fresco ed elegante, come solo un blend rosé sa essere. La corposità di questa cuvee riecheggia deliziosamente una polpa sensuale di granchio e aragosta. Su una nota totalmente diversa, il gusto frizzante e pungente lascia emergere sentori di torta ai frutti rossi, una vera e propria delizia estiva.

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