ACQUISTATO IL .....

Champagne Mumm Brut Millesimè 2015 2015

48 mesi sui lieviti



Champagne Mumm Millesimè 2015 nasce da un assemblaggio di Pinot Nero in larga maggioranza, circa il 72%, e Chardonnay per la parte restante. Prestigioso Champagne d'annata, rivela fin dal primo sorso una bella complessità. Grazie, ovviamente, alla qualità delle uve di partenza, provenienti dai vigneti classificati Grand Cru della Montagne de Reims, tra cui Ambonnay, Mailly, Bouzy, Verzy e Mareuil-sur-Ay, e dalle regioni della Côte des Blancs, con Oger, Avize e Cramant. Questo, unito ai quattro anni di invecchiamento in cantina, fanno si Mumm Millesimè 2015 uno spumante caratterizzato da un incredibile potenziale di invecchiamento. Colore giallo brillante con riflessi dorati, al naso si rivela elegante, con seducenti aromi fruttati dolci, e un sentore di pera ben percepibile. Poi richiami di fiori bianchi e deliziose sfumature di brioche, burro appena lavorato e nocciole fresche. In bocca è gradevolmente fresco, con profumi di pesca e susina. Elegantemente equilibrato, stupisce per la lunghezza e il finale che richiama alla mente il sapore buono di pasticceria e brioche al burro. Champagne sorprendentemente gastronomico, accompagna con facilità un pasto completo, dall'antipasto ai secondi, di pesce o di carne.

La storia della Maison Mumm è lunga e affascinante. La fondazione ufficiale risale al 1827, ma il legame tra la famiglia Mumm e il mondo del vino sono ben più antichi. Già nel 1761, infatti, la famiglia aveva avviato un'attività di produzione e commercio di vino a Colonia, in Germania, con il nome "P. A. Mumm", dal nome del titolare Peter Arnold Mumm. L'azienda era proprietaria di estesi vigneti nella regione del Reno, dove produceva i suoi vini. All'inizio del XIX secolo, i tre eredi di Peter Arnold, Gottlieb, Jacobus e Philipp riconoscendo il potenziale commerciale degli straordinari vini spumanti prodotti nella regione francese della Champagne, e grazie ai buoni rapporti che intercorrevano all'epoca tra Germania e Francia, presero l'ardita decisione di stabilire un nuovo ramo dell'azienda di famiglia proprio a Reims, con la collaborazione di un rappresentante locale. Oggi i vigneti di proprietà della Maison si estendono per quasi 218 ettari. Domina il Pinot Noir, con Chardonnay, specie nella Côte des Blancs, e il Meunier, soprattutto nella Vallée de la Marne. Di questi, 160 ettari sono classificati come Grand Cru, situati in otto villaggi storici le cui uve esprimono tutta l'autenticità dei migliori terroir della regione dello Champagne: Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Avize e Cramant.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Champagne Brut
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero 72%, Chardonnay 28%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	4 anni sui lieviti
Sensazioni	Il colore giallo del vino è illuminato da riflessi dorati. Al naso elegante, si apre con seducenti aromi fruttati di drupe e frutti bianchi, con un sentore di pera chiaramente percepibile. Invitanti note floreali lasciano il posto a deliziose sfumature di brioche, burro appena lavorato e nocciole fresche. Al palato una sensazione di grande freschezza, con profumi di pesca e susina regina claudia. Il vino mantiene un elegante equilibrio, deliziando chi lo assaggia con il suo lungo finale e una conclusione ad effetto che richiama alla mente il sapore di pasticceria e brioche burrose.

© 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