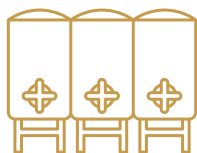


France
Champagne
Château-Thierry



VINIFICAZIONE

La vinificazione del segue il metodo tradizionale champenoise. La prima fermentazione avviene in vasche a temperatura controllata, dove si sviluppano i profumi e gli aromi tipici dei tre vitigni: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Viene utilizzato un blend di vini giovani e il 30% di vini di riserva, il che conferisce maggiore complessità e coerenza al prodotto finale.



AFFINAMENTO

L'affinamento sui lieviti aiuta a sviluppare complessità e una texture più rotonda.



Splendida veste dorata, bollicine fini e persistenti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Delicato e floreale con una complessità raffinata. Aromi di pesca bianca e mandorle fresche che evolvono in note di prugne gialle e albicocche.



CLASSIFICAZIONE

AOC Champagne
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Spumante

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

40% Chardonnay,
30% Pinot Noir, 30% Meunier

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



L'attacco è fresco e armonioso, con una sensazione rotonda e morbida. La dolcezza equilibrata si fonde perfettamente con note fruttate delicate, regalando un finale suadente e persistente.