

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Michel Gonet

NOME | Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru
Millesimè 2011

UVAGGIO | 100% Chardonnay Grand Cru di Mesnil sur
Oger, lieu-dit (sotto area) "les Hautes Mottes"

ZONA DI PRODUZIONE | Le Mesnil sur Oger - Francia

AFFINAMENTO | Vasche di Acciaio, no fermentazione Malolattica

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | A tutto pasto, primi a base di pesce, acciuga, carni bianche e cotechino

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10-12°

DESCRIZIONE

Vino spumante metodo classico ottenuto nell'omonima zona champagne in particolare dal piccolo comune Mesnil su Orger. L'impatto visivo è a dir poco coinvolgente e seducente. Il colore giallo leggermente intenso comunica una complessità e una vinificazione decisamente importante. La brillantezza è sempre protagonista insieme a una presa di spuma che porta le bolle con una certa finezza e ad un'ascesa persistente. Al naso possiamo aprire l'enciclopedia dei diversi profumi che vengono associati ai vini. Qui l'impianto olfattivo delle note terziarie la fa leggermente da padrone con note tostate in rilievo. Le note citriche riconducono a sentori agrumati che vengono ben bilanciate da sentori floreali con prevalenza affascinanti note di biancospino. Al palato è un inchino alla completezza, all'armonia e alla complessità. Ingresso sapido e minerale che passa a un gusto floreale e agrumato. Secco ma di struttura. L'acidità è una delle componenti che lo rende piacevole e sempre a richiamare il bicchiere successivo. Complesso, ampio, coinvolgente.