

Select Language

Select Language

Powered by Google Translate

Powered by Google Translate

cerca...



The Lovely Girl

il Blog di Isabella Radaelli

B.eVi-Emozioni oltre il gusto

Martedì 07 Marzo 2017 00:00 [Botteghe - Prodotti](#)

Quale miglior modo per iniziare la settimana di un grigio lunedì di febbraio, che partecipare ad una degustazione di vini francesi e per di più orchestrata da **Claudia Bondi**, Ambassadeur du Champagne per l'Italia?

Lo speciale evento è avvenuto nel quartiere di Brera, presso **Fiori Chiari Plates**. Un locale che ricorda molto un bistrot francese e quindi perfetta location per questa speciale degustazione con lunch per presentare ufficialmente **B.eVi Emozioni oltre il gusto**, nuova società di distribuzione vini di Sergio Bruno, uno dei soci fondatori di "Oltre la Cuvée", nata nel 2015, di cui ho parlato [qui](#), e che ha partecipato con successo all'edizione del 2016 del Merano Wine Festival nella sezione vini internazionali.



L'imprenditore Sergio Bruno ha deciso di ampliare la rete di vendita fondando da solo la **B.eVi Emozioni oltre il gusto** che conta 40 etichette di 10 cantine ubicate in varie zone e denominazioni della Francia. Il progetto è un'evoluzione di Oltre la Cuvée che copre alcune province del Veneto.

La filosofia di Sergio è di diffondere nel territorio italiano le eccellenze vitivinicole di altri Paesi, in particolare modo la Francia, di cui è sempre stato molto appassionato, ed anche alcune realtà appartenenti a geografie nelle quali Sergio crede molto e che desidera appunto contribuire a far conoscere fuori dai confini del Veneto.

Durante la degustazione sono state presentate in anteprima italiana 6 etichette. Si è iniziato naturalmente con una bollicina: **Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Noirs Paul Chollet**, dalla bollicina fine e vivace, dal colore dorato e dal bouquet fruttato ed estremamente piacevole nel suo equilibrio.

Champagne Jacques Picard Blanc de Blanc, 100% Chardonnay, al naso profumo di fiori bianchi, in bocca fresco e raffinato, e con un perlage ricco e sottile.

La terza bollicina degustata è lo **Champagne de Barfontaine**, Pinot Noir in purezza, proveniente dalla Côte des Bar, si riconosce l'inconfondibile profumo di frutti rossi che caratterizza questo uvaggio, dal gusto fresco, pieno e rotondo.

La degustazione prosegue con **Chablis Domaine Jean Courtault 2014**, dal magnifico equilibrio, si percepisce subito la mineralità e l'aspetto aromatico tipici del terroir di provenienza, Kimmeridgien in Borgogna, ricco di rocce calcaree costituite da un conglomerato di fossili.

Si passa quindi ad un rosso importante: **Château Lamothe-Vincent Héritage Bordeaux Supérieur 2014**, 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon, affinamento di 18 mesi in botti di rovere, color rubino con sfumature violacee, al naso un mix di fiori, frutta e spezie e al gusto vellutato e solido. Un vino con un lungo futuro assicurato.

Si conclude con **Gewürztraminer Alsace Eric Rominger 2015**, prodotto da un'azienda con certificazione biodinamica, vino fine e delicato che intriga con le sue note fruttate leggermente piccanti.



Tweet



Share



G+1



0

Ultimo aggiornamento Giovedì 09 Marzo 2017 15:27

AGGIUNGI COMMENTO

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



1000 caratteri rimasti

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



🔄 Aggiorna

Invia