



CHAMPAGNE GAIFFE BRUN



Nome: BLANC DE NOIRS

Annata: 2016

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / MONTAGNE DE REIMS

Denominazione: CHAMPAGNE 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% PINOT NOIR

Dosaggio: 0 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: con circa 3 ha di vigna ad Avenay val d'Or sulla montagne de Reims le viti sono coltivate secondo i dettami della bio-dinamica (certificazione ottenuta nel 2015). Su terreni argillo-calcarei la coltivazione delle viti (di età media di oltre 30 anni) è fatta intanto favorendo l'inerbimento naturale e utilizzando tisane e decotti di piante che da oltre 20 anni hanno sostituito totalmente l'utilizzo di diserbanti, insetticidi e fungicidi sintetici.

In cantina: vinificazione in acciaio, non filtrato, non chiarificato, passaggio al freddo naturale, solfiti inferiore a 15 mg/l, remuage manuale, il 40% del vino base è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica.

Caratteristiche: di un bel giallo dorato con riflessi ramati, al naso è intenso, con note eteree, minerali e di frutta rossa e spezie. Al gusto è di grande intensità, persistenza e freschezza, presentando una delicata setosità al palato accompagnata da una leggera nota tannica.

Abbinamenti: un ottimo abbinamento con la carni rosse gustose e succulente come una bella bistecca alla fiorentina al sangue.

Servizio: 8°C