



CHAMPAGNE GAIFFE BRUN



Nome: ÉMOTION

Annata: 2014

Tipologia: RM

Regione: CHAMPAGNE / MONTAGNE DE REIMS

Denominazione: CHAMPAGNE 1° CRU

Colore: BIANCO

Vitigno: 50 % PINOT NOIR , 10 % PINOT MEUNIER , 40% CHARDONNAY

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 (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 10 mg/l, remuage manuale, il 20% del vino assemblato è affinato in botte di rovere, riposando con l'accompagnamento di musica classica.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino, al naso è intenso, elegante e fine, di bella mineralità, con aromi fruttati e note di cedro e frutta gialla matura. Al gusto ha una entrata netta e diretta, con una bella freschezza e persistenza. Sul finale sono ben presenti note finali di frutta candita, e lascia trasparire una certa piacevolissima rotondità.

Abbinamenti: sia come un aperitivo di alto lignaggio abbinato a salumi ed affettati di bella intensità aromatica e speziati, per la sua grande duttilità si presta bene per un accompagnamento a tutto pasto.

Servizio: 8°C