

CARTA DELLE “BOLLICINE”

DI: SOMMELIER A.I.S. DIEGO BERDINI

Con questa carta il nostro Sommelier Diego Berdini vuole dare la possibilità ai clienti di conoscere in modo più approfondito il mondo “bollicine”, arricchendo le etichette con spiegazioni sulle uve utilizzate, sulle zone di provenienza, sulla filosofia di produzione delle aziende ed anche con qualche aneddoto.

CHAMPAGNE

Champagne: un nome che evoca tutto il fascino e il piacere del più conosciuto e rinomato vino con bollicine del mondo. Un mito che ha attraversato secoli di storia connotando, con la propria allure, non solo eventi di levatura straordinaria ma anche piccoli istanti di gioia familiare..

La danza del suo fine perlage che nobilita le tinte del giallo oppure del rosa, gli eleganti profumi, la struttura avvolgente e screziata, la freschezza e la longevità, sono solo alcuni degli aspetti che rendono davvero unico e inimitabile questo vino.

Champagne è una regione, un lembo di Francia dove da 500 anni si producono i più prestigiosi vini con le bollicine del mondo.

Champagne è anche un luogo dove la terra, le pietre, le colline hanno una composizione unica ed irripetibile: il gesso e le fossilizzazioni marine sono la dimora su cui appoggiano e crescono splendide vigne. Il gesso del sottosuolo assorbe il calore dei raggi solari durante il giorno, la notte lo rilascia lentamente e regola molto bene il flusso delle acque, trattenendo quelle in eccesso per poi restituirle in caso di siccità momentanea.

La terra asseconda anche i fattori atmosferici e climatici: la regione della Champagne si trova infatti nel nord della Francia e il sole non è così forte come in altre aree vocate alla viticoltura. Alcune zone sono collinari e boschive dove l'aria dell'Oceano riesce comunque ad arrivare. Questo perfetto microequilibrio territoriale concorre a determinare la finezza delle uve, l'importante acidità (che permette una lunga conservazione del vino) e l'eleganza dei suoi profumi. Un nome da ricordare nella storia di questa prestigiosa bollicina è quello di Dom Pierre Pérignon, un monaco benedettino dell'abbazia di Hautvillers, appassionato studioso di viti e di enologia. Fu uno straordinario innovatore nella sua epoca rispetto alla vinificazione in bianco delle uve rosse e la vinificazione separata di singole parcelle di vigneti, da cui poi nascevano meravigliose cuveè .

Tutto ciò ha portato a migliorare la qualità e la complessità di questo vino.

In Champagne esistono 17 Gran Cru: essi sono dei vigneti ad alta vocazione enologica classificati in base al tipo di sottosuolo, esposizione solare e pendenza del terreno.

Codesti permettono di raggiungere la massima espressione qualitativa e sono presenti fra la Cote des Blancs, la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims.

Nel corso della storia, la viticoltura in loco ha subito alti e bassi a causa delle numerose guerre ma nel periodo della rinascita, ai primi del novecento, lo champagne diventa il simbolo della Belle Epoque, presente a tutte le celebrazioni ufficiali.

Dopo le crisi economiche dovute alle due guerre mondiali, la produzione torna a raggiungere alti livelli, arrivando oggi ai 300 milioni di bottiglie l'anno.

Un vino che per storia, qualità e complessità, non ha eguali nel resto del mondo.

NEGOCIANT MANIPULANT (GRANDI MAISON)

DOM PERIGNON: (Epernay)	BRUT GRAND CRU MILLESIME' '08 (51% CHARDONNAY, 49% PINOT NOIR) Champagne ottenuto da chardonnay e pinot noir in misura variabile da diversi grand cru: assoluta finezza, freschezza e complessità olfattiva sono le sue doti migliori.	€ 320.00
PERRIER JOUET: (Epernay)	GRAND BRUT (40% PINOT NOIR, 40% PINOT MEUNIEUR, 20% CHARDONNAY) Champagne di ottima freschezza gustativa, con piacevoli note fruttate e floreali, abbinate alla raffinatezza che rispecchia lo stile della maison.	€ 85.00
	BLASON ROSE' BRUT (40% PINOT NOIR, 30% PINOT MEUNIEUR, 30% CHARDONNAY) In questo caso lo Champagne associa freschezza sensuale, aromi corposi ed una golosità nel tipico stile floreale appositamente ricercato.	€ 120.00
	BELLE EPOQUE BRUT MILLESIME' '06 (55% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR) Champagne di lungo affinamento che fa emergere sensazioni eteree nella complessità, caratterizzato da una tessitura morbida ed un carattere prestigioso.	€ 240.00
	BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS BRUT MILL. '02 (100% CHARDONNAY) Champagne ottenuto da chardonnay in purezza da due singole parcelle di vigneto del Grand cru di Cramant. La classe superiore lo contraddistingue, le sorprendenti fragranze e la delicata complessità sono accompagnate da un gusto cremoso e da struttura decisa che arriva grazie all'ottima annata 2002, molto soleggiata. Sublime.	€ 500.00
PHILIPPONNAT (Mareuil sur Ay)	CLOS DES GOISSES BRUT MILL. '06 (70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY) Champagne ottenuto dalle uve di una singola vigna: il "Clos de Goisses", che beneficia dell'ottima esposizione solare e della composizione del terroir di craie pura. Esso è di superiore intensità e struttura, in grado di evolvere per decenni; gli zuccheri, con il loro basso dosaggio, non mascherano l'equilibrio tra freschezza e vinosità.	€ 260.00
KRUG: (Reims)	GRAND CUVEE BRUT (50% PINOT NOIR, 32% CHARDONNAY, 18% PINOT MEUNIEUR) Champagne ottenuto dall'assemblaggio dei 3 vitigni con forte presenza di vini di riserva affinati in botti di rovere; ciò dona complessità, struttura e longevità.	€ 270.00
RUINART: (Reims)	BRUT ROSE' (60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY) Champagne prodotto con pinot noir della Montagne de Reims e chardonnay della Cote des Blancs; un rosè da assemblaggio di ottima eleganza, cremosità e lunga tenuta.	€ 125.00
LOUIS ROEDERER: (Reims)	CRISTAL BRUT MILLESIME' '09 (55% PINOT NOIR, 45% CHARDONNAY) Champagne prodotto da una selezione di circa 20 premiere cru e grand cru che donano eleganza, delicatezza ed un potenziale d'affinamento lungo.	€ 280.00

BILLECART SALMON: (Mareuil sur Ay)	BRUT RESERVE S.A. (40% PINOT MEUNIEUR, 30% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY) Champagne prodotto con i 3 vitigni classici con vini di riserva che esprimono complessità, maturità e struttura.	€ 85.00
TAITTINGER (Reims)	NOCTURNE SEC (40% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR, 30% PINOT MEUNIEUR) Champagne di versione lievemente dolce, con un residuo zuccherino intorno ai 20 g/lit. Una cuvée delicata e con piacevoli note olfattive dolci che si sposa con dessert o anche degustato a fine pasto.	€ 88.00

RECOLTANT MANIPULANT (PICCOLI VIGNERON)

JACQUES SELOSSE (Avize)	BLANC DE BLANCS SUBSTANCE EXTRA BRUT AVIZE G.C. (100% CHARDONNAY) Champagne ottenuto da chardonnay vinificato con metodo solera. Superiore complessità e struttura in grado di evolvere per decenni. Selosse è considerato un “vigneron artiste” per la sua bravura nell’assemblaggio delle cuvée.	€ 370.00
EGLY-OURIET (Ambonnay)	TRADITION GRAND CRU BRUT (70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY) Champagne prodotto dalle medesime uve della Grand Cru di Ambonnay di cui il 50% è con vini di riserva; robusto e longevo.	€ 130.00
	BLANC DE NOIRS VEILLES VIGNES LES CRAYERES BRUT (100% PINOT NOIR) Champagne composto da uve di singola vigna di oltre 60 anni; ciò lascia una impronta elegante, matura e di grande spessore, che permette ad esso di evolvere nel tempo. Il sottosuolo gessoso contribuisce alla mineralità esaltando il terroir di Ambonnay, perfetto per il pinot noir.	€ 235.00
AUBRY (Jouy-lès-Reims)	LE NOMBRE D’OR CAMPANIAE VETERES VITES 1ER CRU BRUT ’14 (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PETIT MESLIER, ARBANNE, ENFUMÈ, FROMENTEAU) Champagne dove prevale una rara selezione di antiche varietà della Regione quasi estinte; longevo e di ottima tenuta. Una riproduzione di vecchi vitigni per chi ama le bollicine “vibranti”.	€ 125.00
	LE NOMBRE D’OR “SABLÈ BLANC DE BLANCS” BRUT NATURE ’12 (40% CHARDONNAY, 30% PETIT MESLIER, 30% ARBANNE) Le Nombre d'Or Sablé deriva dall’assemblaggio di chardonnay e, per il 60%, di antichi vitigni della zona che Aubry ha recuperato e riportato ai fasti di un tempo. Affinamento per un periodo di 3 anni sui lieviti prima del dégorgement.	€ 125.00
	SABLÈ ROSÈ EXTRA BRUT 1ER CRU ’09 (100% PINOT NOIR) Champagne prodotto con metodo saignée, una vinificazione in rosa del pinot noir che dona finezza ed eleganza alla bollicina. Sablé è un termine utilizzato per indicare uno champagne a bassa pressione, come il crémant, che ha come caratteristica una bollicina satinata.	€ 130.00

PAUL BARA (Bouzy)	COMTESSE MARIE DE FRANCE G. C. BOUZY BRUT '04 (100% PINOT NOIR) Champagne omaggiato alla contessa Marie de France, prodotto solo in grandi annate, dove il pinot nero riesce a regalare finezza e struttura. Da non dimenticare che Bouzy è uno dei Grand cru più importanti di Reims per le migliori espressioni della medesima uva.	€ 165.00
SECONDE'-SIMON (Ambonnay)	CUVÉE NICOLAS GRAND CRU BRUT (80% PINOT NOIR, 20% CHARDONNAY) La famiglia Secondè-Simon produce ad Ambonnay da quattro generazioni. Questo Champagne, mix di corpo e freschezza, è il risultato di una selezione di millesimati, ottimo con antipasti, carni bianche e dessert a base di frutta.	€ 75.00
FLEURY PÈRE & FILS (Cote Des Bar)	BOLERO BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT '06 (100% PINOT NOIR) Champagne di produzione biodinamica, da pinot nero in purezza, che rispecchia lo stile della Maison Fleury. Parte della cuvée viene affinata in botti di rovere; all'olfatto dominano le note di frutta secca, al gusto si presenta ampio e cremoso con una struttura ben equilibrata dalla vivace e rinfrescante bollicina	€ 125.00
GEORGES LAVAL (Cumières)	CUMIERES BRUT NATURE (PAS DOSÈ) 1ER CRU – VEND.2016 (50% CHARDONNAY, 25% PINOT NOIR, 25% PINOT MEUNIEUR) Champagne senza dosaggio di zuccheri dal gusto secco, di ottima complessità olfattiva e di corpo. Filosofia di produzione biologica, breve affinamento in botte di quercia e remuage a mano.	€ 140.00
	CUMIERES ROSE 1ER CRU (60% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY , 15% PINOT MEUN.) Champagne rosè dove predomina il pinot noir che regala ottime intensità di colore e olfattiva. Al gusto è vivace, contrastando così la sensazione fruttata per un finale equilibrato. La solforosa è minima, come in tutta la gamma di Laval. Per la chiarificazione della cuvée non vengono utilizzati prodotti per la decolorazione, né filtrazioni.	€ 155.00
PHILIPPE GONET (Le Mesnil sur Oger)	ROY SOLEIL BLAN DES BLANCS GRAND CRU (100% CHARDONNAY) Champagne ottenuto da uve chardonnay del Grand cru di Mesnil sur Oger; il Roy Soleil è una Cuvée fondata nel 2003 in onore di Luigi XIV. Effettua un passaggio in barrique e l'affinamento minimo sui lieviti è di 4 anni; si rivela profumato con un corpo deciso e morbido.	€ 98.00

**GASTON
CHIQUET**
(Dizy) **CUVÉE DE RESERVE 1ER CRU BRUT** (45% PINOT M.,35% CHARD.,20% PINOT N.) € 95.00
Champagne che assembla diverse annate di riserva che donano carattere ed
evoluzione, dove il pinot meunier a Dizy fa da padrone.

**ULYSSE
COLLIN**
(Congy) **LES PIÈRRIÈRES BLAN DE BLANCS 1ER CRU EXTRA BRUT** (100% CHARD.) € 150.00
Champagne dato da uve chardonnay che donano una bollicina fine e numerosa,
con un corpo deciso e di tensione. Anche Collin è stato allievo di Selosse.

SPUMANTI METODO CLASSICO ITALIANI

La storia dello spumante metodo classico italiano (l'equivalente del metodo champenoise) è più recente rispetto alla produzione dello champagne ma si è fatto apprezzare in fretta nel nostro Paese, affermandosi in particolar modo nella zona della Franciacorta e in Trentino Alto Adige.

Cenni storici risalgono al 1902, dove Giulio Ferrari è stato tra i primi ad utilizzare il metodo classico per la produzione di spumante secco dato da uve chardonnay – pinot nero.

Il successo fu immediato e Giulio Ferrari venne denominato così il “pioniere” dello champagne italiano.

L'altra realtà della nostra spumantistica di grande valore è la Franciacorta. Siamo nel 1961 quando vedono la luce le prime 3000 bottiglie di metodo classico locale: l'intuizione venne all'enologo Franco Ziliani che si buttò nella folle impresa insieme a Guido Berlucchi. In una zona che certo non era nota per i suoi vini, nacque quello che oggi è unanimemente considerato il metodo classico italiano più noto ed apprezzato, con una produzione di 14 milioni di bottiglie l'anno.

La Franciacorta è un territorio delimitato a Oriente dalle colline moreniche e rocciose, a Occidente dal fiume Oglio, a Nord dal lago d'Iseo e a Sud dalla fascia pianeggiante alluvionale che unisce Brescia a Bergamo.

L'ambiente è caratterizzato da un clima particolarmente favorevole, dove i venti freddi provenienti dalla Valle Camonica sono mitigati dagli influssi del Lago d'Iseo e dalla barriera data dalle piccole alture moreniche ricche di minerali.

Il nome con cui si definisce quest'importante area vinicola deriva da “franchae curtes” cioè “corte franca”: paesi e borgate medievali che erano sotto la protezione dei monaci benedettini e che ottennero l'esenzione fiscale. Oggi le nobili bollicine della Franciacorta appartengono al ristretto gruppo dei vini d'eccellenza del mondo, un notevole successo ottenuto con caparbia e serietà in un tempo relativamente breve (poco meno di 40 anni).

La strada percorsa dai produttori della Franciacorta è un brillante esempio di come la serietà e la passione condivisa per ottenere alta qualità dai vini di una zona consenta di raggiungere livelli elevati in poco tempo: tutto questo trova innegabile conferma in un buon calice di Franciacorta.

Non dimentichiamo che anche in altre regioni d'Italia si sta sviluppando la cultura dello spumante metodo classico, raggiungendo buoni livelli qualitativi.

LOMBARDIA (FRANCIACORTA)

MOSNEL: (Camignone di Passirano)	SATEN '14 (100% CHARDONNAY) Il saten è un Franciacorta ottenuto con una pressione atmosferica di 4,5 bar rispetto alle 6 di tutti gli altri; questo comporta una presenza minore di CO2 preservandone la morbidezza gustativa. Questo è un saten che rispecchia lo stile della categoria. Olfatto di note fragranti, gusto fresco ma allo stesso tempo cremoso, per una bollicina satinata.	€ 49.00
	QDE PAS DOSE' RISERVA '07 (40% CHARDONNAY, 40% PINOT B.CO, 20% PINOT NERO) Il Pas dosè è una selezione di Franciacorta dove non vengono aggiunti zuccheri prima dell'imbottigliamento finale. Ciò comporta un gusto più secco. Questo pas dosè effettua 60 mesi di affinamento sui lieviti che gli regalano un olfatto ampio e ricco; in bocca, freschezza e sapidità sono ben calibrate, conferendo un gusto armonico. Un Franciacorta riserva dalla bevibilità eccellente.	€ 65.00
	PAS DOSE' D.O.C.G. (60% CHARDONNAY, 30% PINOT B.CO, 10% PINOT NERO) Franciacorta complesso dal perlage sottile, note di mandorla, frutta esotica, confettura di albicocche e agrumi canditi. Molto sapido e secco, questo pas dosè effettua 30 mesi di affinamento sui lieviti, dopo una fermentazione parte in acciaio e parte in botti di rovere .	€ 40.00
	BRUT ROSE' D.O.C.G. (40% CHARDONNAY, 20% PINOT B.CO, 40% PINOT NERO) Un rosè fragrante dove la freschezza dello chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del pinot nero e la rotondità del pinot bianco, nei 24 mesi di fermentazione. Note di ribes e ciliegie, petali di peonia e arancia rossa, con sfumatura di mandorla, il sorso è vivace e solare.	€ 45.00
UBERTI: (Erbusco)	COMARI' DEL SALEM EXTRA BRUT '08 (80% CHARDONNAY, 20% PINOT B.CO) La selezione "extra brut" ha caratteristiche simili al pas dosè, con un'aggiunta di zuccheri prima dell'imbottigliamento minima: il gusto finale risulta comunque secco. Questo Franciacorta è caratterizzato da note intensamente tostate e minerali; l'affinamento di 5 anni sui lieviti lo rende complesso e persistente.	€ 62.00
	SUBLIMIS PAS DOSE' RIS. '08 (100% CHARDONNAY) Bollicina di rara qualità, solcata da un'effervescenza sottile e infinita. In bocca risulta vigoroso per ampiezza aromatica e volume gustativo; il lungo affinamento di 72 mesi sui lieviti contribuisce alla complessità e persistenza.	€ 68.00
VEZZOLI: (Erbusco)	FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO '14 (90% CHARDONNAY, 10% PINOT NERO) Prodotto senza utilizzo di zuccheri esogeni, si utilizza solo mosto d'uva nel rispetto dell'integrità del frutto. I 36 mesi sui lieviti conferiscono profumi intensi e perlage finissimo ma, allo stesso tempo, nerbo e struttura. Per l'abbinamento, ottimo con primi e secondi.	€ 39.00
SAN CRISTOFORO (Erbusco)	BRUT ROSE' S.A. (100% PINOT NERO) Un rosè tra i pochi della denominazione ad essere costituito da pinot nero in purezza. Esso è caratterizzato da un naso appagante di spezie, agrumi e piccoli frutti rossi; concentrato e strutturato per un finale secco. Ideale è l'abbinamento con l'ostrica.	€ 44.00

TENUTA	CUVEE ROYALE BRUT (78% CHARDONNAY 12% PINOT NERO 10% PINOT B.CO)	€ 39.00
MONTENISA (Marchesi Antinori) (Borgo di Calino)	Franciacorta vinificato in acciaio con un affinamento di 36 mesi sui lieviti. Presenta una bollicina fine e persistente; le sue fragranze floreali e fruttate lo rendono particolarmente adatto per aperitivi, piatti di pesce e carni bianche.	
CAVALLERI (Erbusco)	COLLEZIONE GRANDI CRU BRUT '09 (100% CHARDONNAY) Franciacorta dato da chardonnay in purezza prodotto solo nelle migliori annate. La cuvée è ottenuta con vini del medesimo anno provenienti dai migliori cru dell'azienda, allo scopo di esprimere al massimo la finezza, l'eleganza e la struttura di questa bollicina. Affinamento sui lieviti di 48 mesi e remuage a mano.	€ 60.00
ENRICO GATTI: (Erbusco)	SATEN '15 (100% CHARDONNAY) Un saten vinificato parte in legno e parte in acciaio. Le note olfattive sono minerali e fragranti; si presenta vivace nella carbonica e soffice per morbidezza. Il passaggio in legno gli dona struttura.	€ 44.00
BELLAVISTA: (Erbusco)	TEATRO ALLA SCALA VENDEMMIA '12 (72% CHARDONNAY, 28% PINOT NERO) Franciacorta creato per celebrare ogni anno l'opera prima del più bel Teatro Italiano di cui l'Azienda è partner dal 2004. Il 30% dei vini che compongono questa cuvee (da uve provenienti dalle viti migliori per esposizione, altitudine, longevità) fermenta in botti di rovere bianco per un periodo minimo di 7 mesi e segue l'affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi. Solo dopo 65/72 mesi assaggiamo questo meraviglioso prodotto di grande stile e freschezza.	€ 69.00
CA' DEL BOSCO: (Erbusco)	ANNA MARIA CLEMENTI BRUT '09 (55% CHARD.,25% PINOT B.CO,20% PINOT NERO) Cuvèe che permane 7 anni sui lieviti, regalando un'espressività più unica che rara. Complessità olfattiva, pienezza gustativa e lunga persistenza sono le doti che compongono questo splendido Franciacorta. Esso rispecchia la massima espressione del territorio.	€ 130.00
	ANNA MARIA CLEMENTI EXTRA BRUT ROSE' '04 (100% PINOT NERO) E' la massima espressione del puro pinot nero vinificato rosè; la Cuvèe delle 3 vigne più storiche di Ca' del Bosco permane 8 anni sui lieviti, al fine di acquisire un'armonia olfattiva e un corpo senza pari.	€ 220.00
	DOSAGE ZERO '13 (65% CHARDONNAY,22% PINOT NERO, 13% PINOT B.CO) Franciacorta vinificato in legno con conseguente affinamento di 4 anni sui lieviti. Si presenta con volume, struttura ed eleganza, in un mix di grande piacevolezza. Bollicine fini e numerose per una lunga persistenza al palato.	€ 69.00
	CUVEE PRESTIGE S.A. BRUT (75% CHARDONNAY,15% PINOT NERO, 10% PINOT B.CO) Una cuvèe caratterizzata da un olfatto di dolci note di fiori d'acacia e frutta esotica. Ottima freschezza gustativa e sottile vena salina per una beva piacevole. La sua forza è l'immediatezza.	€ 47.00
	CUVEE PRESTIGE BRUT ROSE' S.A. (75% PINOT NERO, 25% CHARD.) E' una cuvèe predominata dal pinot nero che dona concentrazione e struttura, mantenedo una buona freschezza gustativa e persistenza. A livello olfattivo prevalgono note speziate e di frutta secca, rispetto alla fragranza dei lieviti e alle note tostate.	€ 65.00

TRENTINO ALTO ADIGE

FERRARI: **PERLE' NERO EXTRA BRUT '10** (100% PINOT NERO) € 95.00
(Trento) Vinificato parte in legno e parte in acciaio, è un pinot nero in purezza che sprigiona ampiezza olfattiva in tutta la sua forza. In bocca è teso, solido, gustoso, cremoso e persistente. 6 anni di affinamento sui lieviti.

FERRARI BRUT (100% CHARDONNAY) € 44.00
Trento doc frutto di sole uve chardonnay, bouquet fresco e intenso con note di mela matura e fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito conferita dai 20 mesi di affinamento in bottiglia

CASATA **TRENTO D.O.C. BRUT RISERVA** (80% CHARDONNAY, 20% PINOT NERO) € 43.00
MONFORT
(Lavis) Spumante metodo classico di rara produzione per le sole 1700 bottiglie l'anno. Si presenta con piacevoli note olfattive di lievito e frutta matura; al gusto è morbido, fine e persistente. Effettua 4 anni di affinamento sui lieviti.

ALTA LANGA

GIRIBALDI: **ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. '16** (60% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY) € 39.00
(Rodello d'Alba) Rigorosamente ottenuto con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, questo brut (da coltivazione bio certificata) ha un affinamento di 36 mesi sui lieviti. Colore dorato e perlage fine e persistente; sentori di frutta secca e miele, abbinati ad una carezzevole cremosità. Giribaldi è attualmente il primo produttore di Alta Langa d.o.c

VALLE D'AOSTA

4000METRES **4478 BRUT S.A.** (100% PINOT NOIR) € 35.00
VINS
D'ALTITUDE:
(Arvier) Spumante metodo classico costituito da pinot nero coltivato ad alte quote e vinificato solo in acciaio. Il bouquet olfattivo è elegante, bollicina satinata e ottima bevibilità. La sua struttura è leggera e questo gli permette di essere un rosè fine. La cooperativa 4000metres è guidata da 3 importanti aziende della regione: Cave du Vin blanc de Morgex et de la Salle, La Crotta di Vegneron e la Co-Enfer allo scopo di creare una produzione di solo bollicine.

CAVE DU VIN **EXTREME '14** (100% PRIÉ BLANC) € 35.00
BLANC DE
MORGEX ET DE
LA SALLE:
(Morgex) Spumante metodo classico ottenuto da prié blanc in purezza, prodotto da una viticoltura estrema (infatti le viti si trovano ad un'altitudine di 1200 mt). L'affinamento sui lieviti è breve, al fine di garantire freschezza ed immediatezza gustativa. Le note olfattive richiamano il territorio di montagna, come il fiore di biancospino, mela renetta ed erbe aromatiche d'alta quota.