

CHAMPAGNE
P.Vallée



CHAMPAGNE PETITE VALLÉE MILLESIME 2012 - PREMIER CRU

FORGET-BRIMONT E VALLEPICCIOLA SI SONO UNITI PER PRODURRE UNA LINEA SPECIALE
DI CHAMPAGNE PER FESTEGGIARE I 35 ANNI DI VALLEPICCIOLA.
IL MARCHIO P.VALLÉE È DI PROPRIETÀ DI VALLEPICCIOLA

Denominazione:

Champagne

Zona di produzione:

Chigny les Roses, Ludes, Sermiers, Mailly-Champagne, Verzenay (Premier Cru)

Uvaggio:

50% Pinot Noir; 50% Chardonnay

Vigneti:

50% Avize e 50% Cramant

Tipologia di terreno:

Marne - Argillolocalcaire. Un suolo abbastanza argilloso che da una bella rotondità.

Vendemmia:

Raccolta manuale

Vinificazione:

Pigiatura a grappolo intero, fermentazione alcolica a 17°C e fermentazione malolattica in tini di acciaio inox termoregolati.

Annata base:

Vino prodotto esclusivamente dalla vendemmia 2012.

Invecchiamento:

Invecchiamento su doghe in tradizionali fosse di gesso per 10 anni. Dopo il dosaggio, i vini beneficiano di un ulteriore riposo di almeno 6 mesi prima della spedizione.

Sboccatura:

Novembre 2022

Alcol: 12,5 % Vol

Dosaggio: 6 g/L

Acidità: 4,3 g/L

Temperatura di servizio: 6-8° C

Bottiglie prodotte:

5000 bottiglie/anno

Note di degustazione:

Colore dorato molto brillante, con bollicine fini e eleganti.

Al naso è molto complesso, mescolando fragranze floreali (fiori bianchi) e fruttate (albicocca, prugna mirabella) con menta e sottili note di cenere che danno una deliziosa mineralità.

All'assaggio rivela un'effervescenza vivace, il palato esala aromi di zenzero, tabacco e pane tostato, aromi speziati e pepati fino a un finale più stretto e persistente.

Un vino molto maturo con una grande rotondità, il finale è setoso.



Formati disponibili:



750 ml

Abbinamento enogastronomico:

Questo champagne è perfetto a tutto pasto, da aperitivi con brioche di foie gras a grandi piatti di terra e mare.

VALLEPICCIOLA

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718
massimo.fabiani@vallepicciola.com - info@vallepicciola.com - www.vallepicciola.com