



AYALA

Schede tecniche



Ayala

BRUT MAJEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – 70 Cru provenienti dai 6 Grands Terroirs: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

Vitigno 50/55% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir, 10/15% Meunier

Vinificazione Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: minimo 40%.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo oro chiaro con bolla fine.

Profumo Al naso emergono aromi persistenti di agrumi, fiori e frutta a polpa bianca.

Sapore Al palato è espressivo e delicato: dimostra grande purezza e un perfetto equilibrio tra freschezza e vinosità.

Abbinamenti Champagne da aperitivo per eccellenza, Brut Majeur saprà accompagnare armoniosamente ogni momento del pasto: pesce bianco, crostacei, pollame o tagliere di formaggi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

BRUT MAJEUR EXTRA AGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne

Vitigno 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Meunier

Dosaggio 7 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 4 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro e brillante, riflessi d'oro, bolle molto sottili.

Profumo Espressivo, svela note di agrumi canditi, frutta bianca, crosta di pane e leggeri tocchi speziati.

Sapore Si rivela ampio e denso, pur conservando tensione e mineralità gessosa. Presenta note di frutti a polpa bianca e mandorle, che lasciano spazio ad un finale lungo e carnoso.

Abbinamenti La Cuvée Brut Majeur Extra Age è stata concepita appositamente per accompagnare una cucina inventiva e raffinata; sia al momento dell'aperitivo che per accompagnare pesci, crostacei, carni bianche o formaggi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

BRUT NATURE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – 70 Cru provenienti dai 6 Grands Terroirs: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.

Vitigno 50/55% Chardonnay, 25/35% Pinot Noir, 15/25% Meunier

Vinificazione Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: minimo 40%.

Dosaggio 0 gr/l, Brut Nature

Affinamento sui lieviti 4 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato vivace, con riflessi argentati.

Profumo Nella sua finezza, si delinea con molta precisione intorno alle note agrumate e saline.

Sapore Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e tensione; rivela note minerali con sentori di pompelmo e frutti bianchi.

Abbinamenti Brut Nature si abbina alla perfezione con tutti i piatti iodati: ostriche, pesce e crostacei crudi, ricci di mare, caviale. Accompagna meravigliosamente anche la cucina thailandese o ancora sushi, maki e sashimi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

ROSÉ MAJEUR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – 24 Cru selezionati per la loro espressione aromatica nei Terroirs di Champagne.

Vitigno 50/55% Chardonnay, 30/40% Pinot Noir (5% vino rosso Grand Cru), 10/15% Meunier

Vinificazione Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: da 10 a 20%.

Dosaggio 6 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 3 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

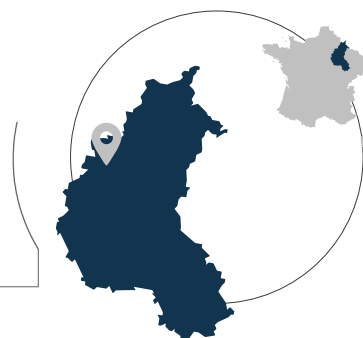
Colore Rosa tenue e delicato.

Profumo Affascinante, generoso e aperto, note di frutti rossi e pesche.

Sapore Leggero, ma espressivo, con una freschezza potente. Note di ribes rosso e lamponi, con un finale persistente.

Abbinamenti Particolarmente a suo agio a tavola, Rosé Majeur sarà il complice perfetto di un filetto di salmone scottato alla piastra, di costole di agnello o ancora di una tartelletta ai frutti rossi.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

LE BLANC DE BLANCS A/19

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne- Côte des Blancs e Montagne de Reims.
Esclusivamente Grand e Premier Cru: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cuis, Vaudemange.

Vitigno 100% Chardonnay

Vinificazione Micro vinificazioni per singole parcelle in piccoli tini di acciaio inox.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 6 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Dorato brillante con bollicine fini e dinamiche.

Profumo Al naso svela eleganti aromi di pera, pompelmo e gelsomino, seguiti da tonalità mielate.

Sapore Il palato, il vino è diretto e aperto, con note di arancia rossa e pasticceria. Un vino estremamente vivace, con belle note amare e la mineralità gessosa così caratteristica della cuvée signature della Maison.

Abbinamenti Il suo carattere vivace lo rende un eccellente aperitivo, ma si abbina eccezionalmente bene anche ad antipasti o piatti di pesce come carpaccio di capesante, tartare di branzino agrumata o ostriche.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

COLLECTION N°16

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – Esclusivamente Grand Cru e Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims: Chouilly, Cramant, Cuis, Oger, Aÿ, Avenay.

Vitigno 50% Chardonnay, 50% Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc

Vinificazione Micro-vinificazioni in piccoli tini in acciaio inossidabile.

Dosaggio 5,4 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 6 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

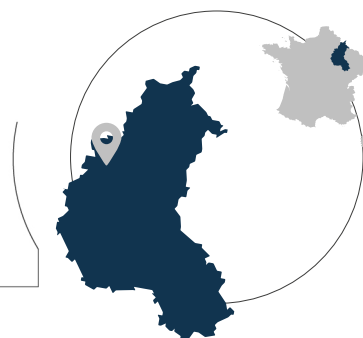
Colore Brillante con riflessi argentei.

Profumo Il naso è sottile, complesso, e rivela l'espressione di molteplici sfumature di frutta: prugna mirabelle, buccia di limone candita e pompelmo bianco. Note di fiori bianchi, miele di acacia e nocciola fresca completano il tutto.

Sapore L'attacco è preciso e acidulo con note di albicocca, yuzu ed eucalipto. Il sorso è setoso ed elegante con grande freschezza. Un vino curato, di grande complessità e dal finale lungo e salino.

Abbinamenti Collection N°16 si abbina meravigliosamente con ceviche di capesante e mele Granny Smith e un tocco di olio al basilico, salmone Gravlax con timo e limone, torta al limone con pasta frolla di mandorle.

Temperatura di servizio 10° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER



Ayala

PERLE 2015

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Champagne

Zona produttiva Champagne – Esclusivamente Grand Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims: Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Aÿ.

Vitigno 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Vinificazione Remuage e sboccatura manuali.

Dosaggio 5 gr/l, Extra Brut

Affinamento sui lieviti 8 anni

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro intenso, brillante, bollicine fini e delicate.

Profumo Naso complesso: aromi di pane tostato, tabacco dolce e nocciola, seguiti da note di fiori secchi con un accenno di eucalipto, caratteristico dei Pinot di Aÿ.

Sapore Al palato emergono note agrumi canditi, tipiche della Côte des Blancs ma che creano sorpresa in un'annata calda come la 2015. Più avanti si percepiscono note di cacao e frutta secca, su di una trama amaricante che regala struttura e lunghezza. Perfetto equilibrio tra freschezza, complessità e generosità.

Abbinamenti Perle 2015 si abbinerà perfettamente a Parmigiano stagionato o Comté, a un uovo in camicia con porcini crudi, a linguine con vongole all'aglio oppure a una brioche tipo French toast caramellata.

Temperatura di servizio 12° C



Aÿ / CHAMPAGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1860



CHEF DE CAVE | JULIAN GOUT



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
NOIR, MEUNIER

