

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

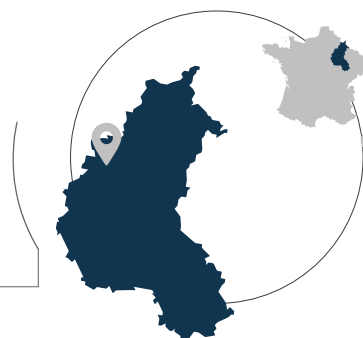
Colore Brillante con riflessi argentei.

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

