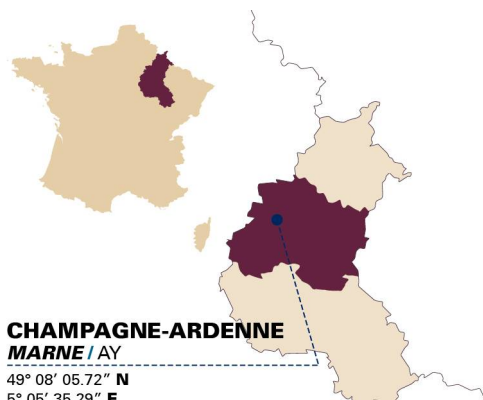


BOLLINGER VIEILLES VIGNES FRANÇAISES 2012

AY / CHAMPAGNE

La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



ANNO DI FONDAZIONE
1829



ESTENSIONE TERRITORIO
164 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
PRODUZIONE ESCLUSIVA



VITIGNI
PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



TIPOLOGIA

Champagne - AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Ay, nei Clos Les Chaudes Terres e Clos St Jacques.



VITIGNO

100% Pinot Noir Grand cru (Blanc de Noirs).



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione svolta interamente in botti. Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione. Sigillata con un tappo naturale durante l'invecchiamento. Dosaggio moderato: 6 grammi per litro. Il millesimo 2012 è stato caratterizzato da un lungo ciclo di crescita.



COLORE

Il colore è giallo dorato intenso.



PROFUMO

Al naso ha una complessità aromatica ricchissima, con aromi tostati combinati con zenzero, mandorle e nocciole. Note di pera candita, albicocche cotte e un sottile tocco di cioccolato fondente completano il tutto. Un ricordo di pan di zenzero emerge appena dopo l'apertura.



SAPORE

Al palato è rotondo e potente. Gli aromi si dividono tra frutti a polpa bianca e frutti gialli, con uno sfondo tostato. Scorza di limone e zenzero portano freschezza e il finale è lungo e suadente.



ABBINAMENTI

Caviale bianco, Tartufo bianco d'Alba. Temperatura di servizio: 10-12 °C

