

Anno 2- Numero 4
Novembre 2023
Periodico quadrimestrale
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni
di

WINEcouture

Guida pratica

BOLLICINE

Perché non è tutto “prosecco”



Per un brindisi internazionale

MAISON JOSEPH GRUSS ET FILS CRÉMANT D'ALSACE AOC EXTRA BRUT

Bollicina alternativa da una storica azienda alsaziana che si focalizza su una produzione annuale limitata ed esclusiva. Spumante che si presenta con bolle fini, fitte e persistenti, al naso spazia da ricche ventate di gesso e grafite per proseguire a sasso bagnato e pietra focaia. Fresco ed espressivo, si apprezza menta e timo. Al palato è secco, diretto e tagliente, di buon corpo con una piacevole buona alcolicità. Vino da aperitivo o a tutto pasto, ottimo con i gamberi in tempura.



NYETIMBER CLASSIC CUVÉE

Oltremarica, nel West Sussex, Nyetimber si pone l'obiettivo di produrre il più raffinato English Sparkling Wine. Vero pioniere, è il primissimo produttore di bollicine inglesi ad adoperare esclusivamente i tre celebri vitigni dello Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Il Classic Cuvée, dal sorso fine, elegante con una grande combinazione d'intensità, delicatezza e lunghezza, è scelta perfetta per accompagnare salmone affumicato, ostriche, capesante e sushi.



BAILLY LAPIERRE CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC CHARDONNAY BRUT

Bailly Lapierre è un punto di riferimento nella produzione di Crémant de Bourgogne, come dimostra questo 100% Chardonnay, Blanc de Blancs dal chiaro timbro settentrionale. Nel calice un perlage fine e persistente. In bocca è secco, ben bilanciato tra una grande freschezza e una certa acidità. Per una bollicina dallo stile ricco, rotondo, avvolgente e fruttato, dalla grande precisione aromatica e la bella vinosità, che scommette più sulla finezza che sull'esubérance.



CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2013

10 anni sui lieviti e altrettanti Grand e Premier Cru selezionati danno vita al pregiato assemblaggio di 57% Pinot Noir e 43% Chardonnay. Cuvée che seduce il palato con la sua potenza, l'intensità aromatica e la mineralità, emblematiche firme della Maison. Teso, deciso e cremoso, frutto di un'annata non convenzionale, è Champagne che si distingue per eleganza e complessità. Per un vino degno di una cucina raffinata.

