



ACQUISTATO IL

"Collezione Oro" Blanc de Blancs Gran Cuvée

NV

Piacevolmente morbido



Si chiama Collezione Oro Blanc de Blancs ed è uno spumante Extra Dry, quindi piacevolmente morbido, frutto della lunga esperienza nel mondo del vino della famiglia Piccini, una delle più rinomate d'Italia. Questo spumante nasce da un blend di tre varietà a bacca bianca, motivo per cui viene etichettato come Blanc de Blancs (spumante bianco, prodotto da uve a bacca bianca). Stiamo parlando di Glera, tipica del Veneto e base del famoso Prosecco, Garganega, uva autoctona della zona del Soave e Chardonnay, unico internazionale, rinomato per la sua capacità di dar vita a vini caratterizzati da eleganza e struttura. Nel bicchiere Collezione Oro Blanc de Blancs si caratterizza per il colore giallo paglierino luminoso e brillante. Al naso rivela un profumo intenso e complesso, con note floreali di glicine, acacia e mughetto. Si percepiscono poi anche aromi fruttati di ananas, banana e pesca bianca. In bocca, infine, il vino è fresco, equilibrato e persistente, con una piacevole sapidità e una fine effervescenza. Spumante ideale per celebrare le occasioni speciali, è perfetto come aperitivo. Buono anche con antipasti delicati come i classici gamberi in salsa rosa.

Si definiscono, a ragione, "La famiglia italiana del vino". Del resto quella che oggi è un'impresa enorme che ruota attorno al lavoro di 7 cantine, in Toscana ma non solo, e che è in grado di mettere sul mercato milioni di bottiglie di vino ogni anno, nasce da un unico piccolo appezzamento a Poggibonsi. Lo acquistò nel 1882 Angiolo Piccini che fondò la propria azienda con sua moglie, Maria Teresa Totti. Da quel piccolo terreno, 7 ettari in tutto, vennero prodotti i primi fiaschi in paglia di Chianti. Il resto è storia, lavoro e impegno. Oggi a guidare l'azienda c'è Mario Piccini, quarta generazione della famiglia. Con lui, le sorelle Martina ed Elisa e i figli Ginevra, Benedetta e Michelangelo, tutti coinvolti in prima persona nelle attività aziendali. Cinque delle sette tenute che fanno capo alla famiglia sono coltivate seguendo i principi dell'agricoltura biologica.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Veneto

Uve Garganega, Glera, Chardonnay

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Dopo essere state vendemmiate, le uve ricevono una delicata pressatura che ne conserva gli aromi freschi e fruttati. Il mosto così ottenuto viene fermentato a temperatura controllata, prima in vasche d'acciaio inox. Al vino ottenuto viene aggiunto un liqueur de tirage prima di procedere con una seconda fermentazione in autoclave. La cuvée viene tenuta in affinamento sui lieviti per alcuni mesi, ottenendo così un vino elegante e cremoso al palato.

Sensazioni Giallo paglierino, attraversato da riflessi verdognoli. Il bouquet fruttato gioca su fragranze di fiori primaverili, animate dal brio della frutta tropicale. Confetti, frutta secca e scorza di limone completano il ricco profilo aromatico. Il sorso, rotondo ed avvolgente, spande liete note minerali, distese su un manto di fiori bianchi. Il perlage fine e delicato conferisce un ulteriore tocco di estrema eleganza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821