

CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉE

Champagne certifié Vin Biologique et Vin Demeter



CHAMPAGNE CUVÉE ROSÉE

APPELLATION: AOC CHAMPAGNE

TERRITORIO: FRANCE-Buxeuil and Montgueux (Côte des Bar)

UVAGGIO: Pinot Noir

ELABORAZIONE: in tini d'acciaio e barriques (28%)

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: sì

DOSAGE: 5 g/L

VOLALC: 12,5% VOL

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intenso nei colori, la Cuvée Rosée Diadema Selected esplosa di frutti rossi e freschezza che si prolungano in un gusto rotondo armonico e capace di sposare qualsiasi tavola e situazione. Questo complesso Champagne Rosé è un 100% pinot nero dal village di Buxeuil che acquista struttura ed eleganza grazie ai terreni calcarei di questa zona. Il gusto intensamente rotondo è ottenuto grazie all'invecchiamento di parte dei vini in botti di rovere francese e alla presenza nella cuvée di millesimati risalenti con la loro relativa morbidezza. Il pinot nero si presenta con il suo classico aroma straordinariamente intenso di fragole selvatiche e un meraviglioso accenno di agrumi, arancia sanguinella e bergamotto, a completare lo squillante aroma iniziale di melograno e rosa damascata. Presenti anche una trama vanigliata di crema e note biscottate e di burro insieme a mandorle e nocciole e un finale di tabacco kentucky e amaretto. La bollicina è molto fine e persistente, con una nota di fresca e di gessosità intrigante che si continua nel sorso che risente in maniera eccezionale del grande equilibrio e maturità del frutto di partenza: il dosaggio è basso ed esalta la freschezza del vino senza perdere in cremosità e cadenza fruttata. In genere gli Champagne Rosé si presentano con una tonalità di rosa che tende all'arancio: la selezione Diadema invece spicca per la sua tonalità autenticamente rosa di bella intensità che ne fanno intuire la grande versatilità in abbinamento.

Prodotto da uve di agricoltura biologica ECOCERT N°10/67336

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: È un compagno ideale di piatti che comprendano carni rosse (tartare e battute di manzo, manzo alla griglia) o bianche (soprattutto volatili da cacciagione e frittura), oltre ovviamente pesce con una buona struttura in grasso (come salmone e tonno), frutti di mare gratinati (capesante e cozze) e formaggio di media stagionatura e a pasta dura.