

40°

AutoCapital

In prova

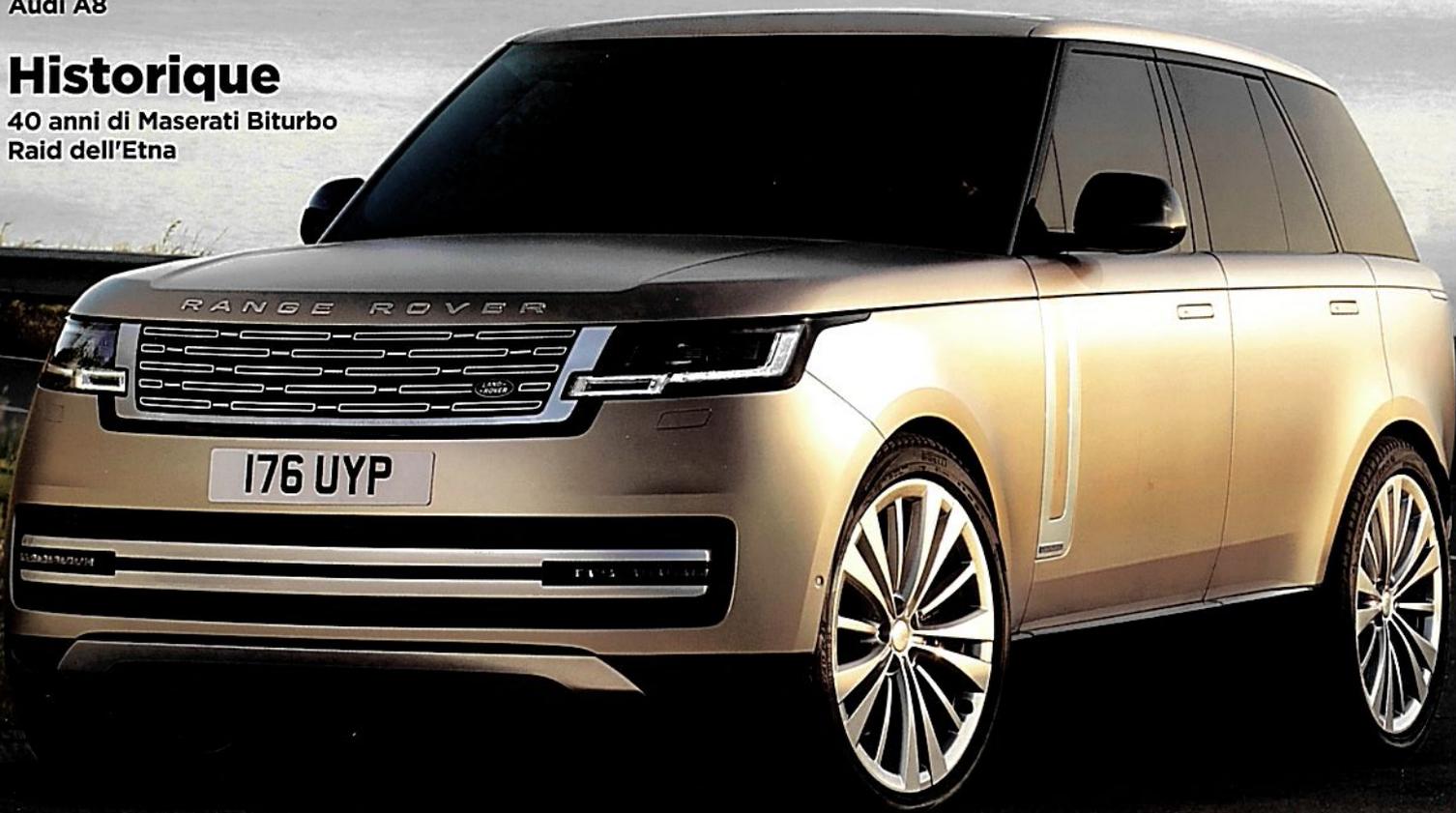
Porsche 718 Boxster GTS
BMW 520d XDrive Touring
Opel Insignia Grand Sport
Fiat Nuova 500 Cabrio
Renault Arkana E-Tech
SEAT Leon TGI

Novità

Porsche 718 Cayman GT4 RS
Mercedes-AMG SL
Audi A8

Historique

40 anni di Maserati Biturbo
Raid dell'Etna



NUOVA

RANGE ROVER

SPECIALE PEUGEOT e-208 E PEUGEOT e-2008

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN1120-4354



9 771120 435003

Prezzi edicola estero: AUT 9,50 euro • BE: 9,00 euro • PTE: CONT. 8,50 euro • E: 8,50 euro • CH: CT 9,00 CHF • CH: 9,50 CHF



In vino veritas

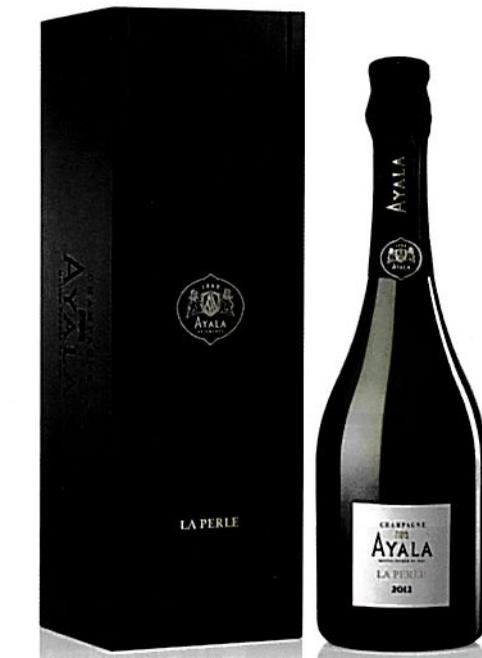
AYALA

La Perle d'Ayala 2012

Nei momenti che contano, nelle occasioni in cui ci si circonda di amicizia e affetti, come durante le festività natalizie e nei giorni che le precedono e le seguono, un Grand Cru assume il compito di rendere indimenticabile ogni istante, abbinando le emozioni del cuore all'esperienza multi-sensoriale offerta da un brindisi memorabile dopo un pasto eccezionale.

Vera e propria opera d'arte, la cuvée Perle d'Ayala riunisce i migliori Grands Crus della Champagne. Quasi confidenziale, sublima l'essenza del terroir della Champagne nel massimo rispetto dello stile della Maison. Viene elaborata in quantità estremamente limitate, solo nelle annate eccezionali. Composta soprattutto da Chardonnay, questa cuvée prestigiosa rivela con intensità lo stile Ayala. Uno champagne di rara eleganza e di grande purezza, che coniuga finezza e complessità aromatica. Unica, la cuvée Perle d'Ayala gode di attenzioni speciali durante l'intera elaborazione. Dopo l'arte singolare dell'assemblaggio, il savoir-faire Ayala si esprime attraverso il rispetto dell'artigianalità tradizionale della Champagne. Durante il lungo invecchiamento in cantina, le bottiglie rimangono chiuse dal tappo in sughero per oltre 8 anni, mentre il remuage e la sboccatura sono realizzati a mano con gesti precisi, ereditati dagli appassionati, che portano il vino alla sua espressione ottimale.

Grande Maison de Champagne ad Aÿ, nel cuore dei Grand Crus dal 1860, Champagne Ayala si distingue per la purezza del suo stile. Ogni Cuvée è il risultato di un savoir-faire preservato ed esprime l'eleganza dello Chardonnay, il vitigno rappresentativo della Maison, e la singolarità di un luogo dove tutto è realizzato in loco partendo da una diversità di Crus unica in Champagne. Questo lavoro su misura, senza artifici, rivela l'essenziale. Qui l'assemblaggio è un'arte, e la purezza una firma. Ogni cuvée è caratterizzata dall'eleganza dello Chardonnay. Lo spirito puro si ritrova nella micro-vinificazione in serbatoi in acciaio inox associata a un dosaggio minimalista, che permette di rivelare il meglio della



SCHEDA TECNICA

COLORE:

Oro intenso e brillante, bollicine fini e delicate

PROFUMO:

Espressivo e complesso, note di arancio e chiodi di garofano, pan di zenzero, vaniglia del Madagascar, sottili note di nocciola e tabacco leggero.

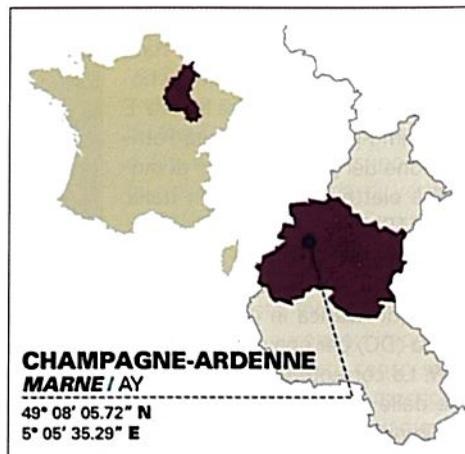
SAPORE:

Mineralità e tensione. Una prima impressione di purezza e freschezza con note di mentolo e frutta cotta; una sensazione di cioccolato ecuadoriano e una bella densità. Finale brillante e lungo con note acidule e delicate di verbena e taglio.

ABBINAMENTI:

La Perle 2012 si abbina perfettamente a tatakì di manzo o filetto di petto d'anatra leggermente mielato con carote confit. Questa cuvée accompagna armoniosamente cosciotto di agnello preparato con "7 heures à la cuillère", torta di prugne Mirabelle con una bella pasta frolla o anche del formaggio Tête de Moine.

materia prima, rispettata nella sua integrità. Il contrasto tra gli edifici Art Déco del 1914 e le installazioni moderne formano un insieme degno di nota. I serbatoi in acciaio inox si integrano perfettamente nelle cantine secolari scavate sotto le colline di Aÿ, mentre il nero, dal pavimento al soffitto, enfatizza il fascino della Maison. Un sapiente mix di due stili che celebra adeguatamente il prezioso patrimonio della Maison e la sua capacità di innovazione. Progettata nell'ottica della verticalità, la sede di Ayala vuole essere un luogo simbolo del savoir-faire della Champagne. L'organizzazione verticale del luogo, dalle cantine alla terrazza sul tetto, permette di limitare le manipolazioni e l'intervento umano, in modo da preservare la qualità dei vini e assicurare uno stile sempre puro. Ogni anno, al momento della vendemmia, le uve di oltre 70 diversi crus vengono raccolte a mano.



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / Aÿ

49° 08' 05.72" N
4° 05' 35.29" E