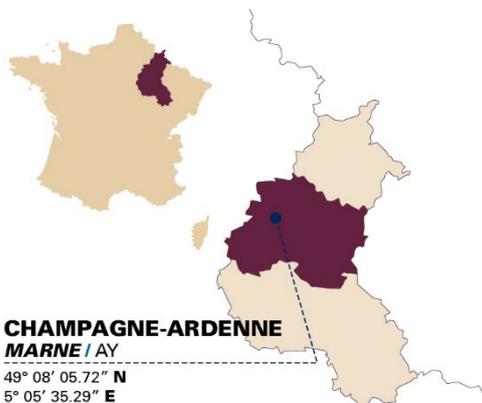




AYALA BRUT NATURE

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Ayala fu una dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. La Maison Ayala è una delle Maison pioniere del dry style: fu una delle prime a produrre uno champagne dry per il Principe del Wales nel 1870. La Maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. Style Ayala: Pureté, Fraîcheur, Finesse, Précision, Elégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



ANNO DI FONDAZIONE

1860



ESTENSIONE TERRITORIO

1 Ha



ENOLOGO

JULIAN GOUT



BOTTIGLIE IN UN ANNO

750.000



VITIGNI

CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT MEUNIER



TIPOLOGIA

Champagne - AOC



ZONA DI PRODUZIONE

70 Cru provenienti dagli 8 grandi Terroirs di Champagne: Côte des Blancs, Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Massif de Saint-Thierry, Montgueux, Sézannais, Vitryat, Côte des Bar.



VITIGNO

55% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Micro-vinificazioni in 120 piccoli tini in acciaio inossidabile: ogni Cru, ogni varietà di uva e ogni annata vengono vinificati separatamente per rivelare le caratteristiche aromatiche dei Terroirs. Vini di riserva: 43%. Almeno 4 anni di affinamento sui lieviti per permettere al vino di maturare elegantemente e lasciare che il tempo compensi l'assenza di dosaggio. Dosaggio zero.



COLORE

Dorato vivace, con riflessi argentati



PROFUMO

Nella sua finezza, si delinea con molta precisione intorno alle note agrumate e saline.



SAPORE

Netto e complesso allo stesso tempo, si caratterizza per la purezza e tensione; rivela note minerali con sentori di pompelmo e frutti bianchi.



ABBINAMENTI

Brut Nature si abbina alla perfezione con tutti i piatti iodati: ostriche, pesce e crostacei crudi, ricci di mare, caviale.

Accompagna meravigliosamente anche la cucina thailandese o ancora sushi, maki e sashimi. Temperatura di servizio: 10 °C.

