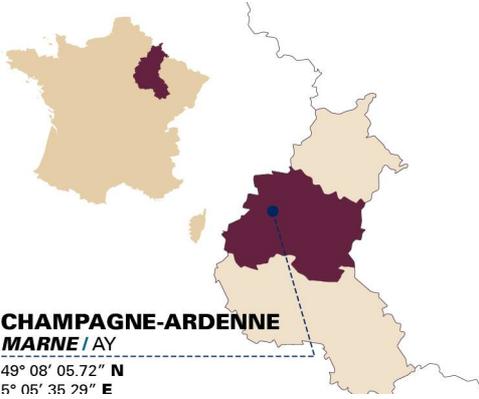


BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Bollinger è situata ad Ay, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Ay, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



ANNO DI FONDAZIONE
1829



ESTENSIONE TERRITORIO
164 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO
PRODUZIONE ESCLUSIVA



VITIGNI
PINOT NOIR – CHARDONNAY - MEUNIER



TIPOLOGIA

Vino champagne – Champagne AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Ay, Avenay, Tauxières, Louvois et Verzenay.



VITIGNO

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier. Più dell'85% Grands e Premiers crus.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento per più del doppio del tempo richiesto dalla denominazione.



COLORE

Dorato, bollicine finissime.



PROFUMO

Bella complessità aromatica; frutta matura e aromi speziati; sentori di mele tostate, composta di mele e pesche.



SAPORE

Una sottile combinazione di struttura, lunghezza e vivacità ; bollicine come il velluto ; pera, brioche e aromi speziati, note di noce fresca.



ABBINAMENTI

Qualsiasi pesce, in particolare sushi e sashimi. Frutti di mare: gamberi, aragosta alla griglia. Pollame e carne bianca. Parmigiano, buon prosciutto stagionato. Temperatura di servizio: 10-12 °C