

LATE RELEASE

Vintage 1999

ANNATA

Anno di temporalità e di vento. Un inizio di stagione molto precoce seguito da un'estate soleggiata e asciutta; fortunatamente le uve non risentiranno delle forti piogge cadute durante la vendemmia. Alla fine, l'annata 1999 ha dato vita a vini potenti, concentrati, generosi, seducenti e succulenti, con attacchi freschi seguiti da morbide note di frutta e spezie dolci.

Vendemmia dal 15 settembre al 1° ottobre 1999.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color giallo oro

Effervescenza estremamente fine e delicata.

Bouquet di frutti rossi maturi e sentori concentrati di agrumi canditi. Con l'aerazione, il naso assume complessità rivelando note di frutta secca (nociola tostata) e iodate di conchiglie miste a calcare. Seguono note più calde di spezie e sigaro avana e infine aromi caramellati di mela cotta.

Palato carezzevole e cremoso, rafforzato da una delicata effervescenza. Una sensazione quasi talcata di fava di cacao e un corpo meravigliosamente strutturato. Il vino è vivace, concentrato, succoso ed estremamente vellutato. Rivela un carattere fruttato e speziato. Il finale è maturo, quasi solare, ma è anche tannico ed energetico, e ciò rafforza la sensazione di freschezza.

L'abbinamento per eccellenza

Un risotto cremoso e iodato abbinato alla croccantezza degli asparagi verdi.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:
60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 21%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l

COMMERCIALIZZAZIONE: 2022

SBOCCATURA:
1/1 - Bottiglie: 02/02/2006
2/1 - Bottiglie: 28/06/2006
Magnum: 28/06/2006