

VINO  
CHAMPAGNE



Dom Pérignon  
**CHAMPAGNE  
BRUT**

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>VITIGNO</b>                 | Pinot Noir, Chardonnay (percentuali in base al millesimo).   |
| <b>METODO SPUMANTIZZAZIONE</b> | Metodo Champenoise   |
| <b>ALCOOL</b>                  | 12,50%   |
| <b>ZONA VITIGNI</b>            | Le uve per la produzione provengono dai Grand Cru di proprietà della Maison, a cui si unisce una parte di Pinot Noir coltivato nei vigneti dell'abbazia di Hautvillers, classificati come Premier Cru.     |
| <b>AFFINAMENTO</b>             |  |
| <b>SPUMA PERLAGE</b>           | Sottilissimo e persistente.  |
| <b>COLORE</b>                  | Giallo paglierino brillante.   |
| <b>NASO</b>                    | Vede protagonista la dolcezza della frutta tropicale: ananas, mango verde e melone con note più temperate di scorza di arancia e di mandarino, senza trascurare le note minerali sullo sfondo.             |
| <b>PALATO</b>                  | Assaggio pieno ricco ed intenso, prende corpo con l'eleganza e l'armonia della parte fruttata per poi lasciare spazio alle note speziate e pepate. L'armonia si prolunga fino ad esaltare la parte salina. |
| <b>ABBINAMENTI</b>             | Perfetto su crudo di crostacei e tartare di pesce, funghi porcini grigliati e formaggi stagionati. La nostra provocazione assaggiare con la carbonara.   |