

Champagne Dignitas BdB

1er Cru Brut 2012

Hatt et Söner nasce nel 2012 grazie alle famiglie Ruscon e Vallois. La profonda amicizia che unisce queste due famiglie, sfocia nella fondazione di un marchio esclusivo: retaggio e tradizione si legano a passione e innovazione. I Vallois sono viticoltori in Champagne da quattro generazioni, con alle spalle una lunga e preziosa tradizione. François Vallois è il capo enologo e perpetua la tradizione della vinificazione dello champagne, insieme a sua figlia Céline. La passione della famiglia Ruscon per lo champagne, comincia da Joseph, il "nonno", che la trasmette poi al nipote Kristofer. Quando la famiglia Ruscon e la famiglia Vallois si incontrano creano la maison Hatt et Söner.

Vitigni e impianti

I nostri vigneti sono scelti con cura tra i terroir di alta qualità dello Champagne, nella zona più ambita per lo Chardonnay: i villaggi Grand e Premier Cru della Côte des Blancs. Le vigne sono distribuite in più di 50 appezzamenti e la maggior parte è costituita da viti di oltre 30 anni. Le uve di ogni singola vigna vengono pigiate e conservate separatamente per mantenere l'identità, l'origine e la tracciabilità fino al singolo filare di viti.

Vinificazione

Il nostro metodo di vinificazione si basa sul principio di modellare il vino in funzione delle caratteristiche di terreno, clima e specificità di ogni annata. Tutti i nostri vini hanno un'identità, lontana dalla standardizzazione del gusto, creata nell'intersezione tra cielo, terra e uomo. Ad esempio, i nostri vini non svolgono la fermentazione malolattica, preservando così la freschezza e l'acidità del nostro Champagne, necessarie per un buon invecchiamento e una maggiore complessità nel tempo. 9 anni di invecchiamento, vinificazione in acciaio. Uvaggio 100% Chardonnay.

Note organolettiche

La cuvée Dignitas ha un bellissimo colore giallo oro con tenui riflessi ocra, brillante, luminoso e limpido. Un'effervescenza persistente che produce sulla superficie un ampio tappeto di bollicine di grande finezza. Al naso è molto gradevole, i profumi sono eleganti: frutta essiccata, ad esempio albicocca, e note burrose. Al palato l'attacco è franco e vigoroso. L'aerazione si apre lentamente su brioche, note caramellate e candite. Sentori di frutti bianchi come mela e pera gli conferiscono eleganza, carattere e finezza.

Abbinamenti gastronomici

È uno champagne raffinato e potente, che può essere abbinato a toast di salmone come aperitivo o un antipasto di soufflé al parmigiano e perché nel petto d'anatra e formaggi dolci o piccanti.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

6°-8°C