

Champagne Omnes BdB

1er Cru Extra Brut 2014

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. 5 anni di invecchiamento, vinificazione 50% in acciaio e 50% in rovere. Uvaggio 100% Chardonnay.

Note organolettiche

La cuvée Omnes si presenta di colore giallo brillante e con riflessi vivaci, animata da bollicine numerose, fini e regolari. Il naso è molto espressivo e aperto, con note fruttate e di brioche. L'impatto olfattivo è armonioso, composto da una ricchezza di espressioni di frutta secca, agrumi freschi e frutti bianchi associati a seducenti note di brioche e burro. L'attacco al palato è franco e vivace. Un'esplosione di sapori di note tostate di panini al latte, note legnose, favorevoli allo sviluppo di grandi champagne. Il finale è espressivo, sottilmente pronunciato con note legnose espresse dalla vinificazione in botte di rovere.

Abbinamenti gastronomici

Strutturato e potente, è ideale per accompagnare piatti importanti come carni arrosto e pesci come trota, luccio o salmone.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

6°-8°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com