

*Incanto*



**CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS**

**GRAND CRU VERZY**

**49°14'90"N 4°16'60"E**

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

## GRAN CRU VERZY

La Famiglia di Christophe Michel da tre generazioni coltiva, vendemmia, vinifica e imbottiglia nel terroir Verzy. Tutte le cuvée sono composte da 2 vitigni di Champagne, Pinot Nero e Chardonnay.

La Maison dispone di una superficie totale di circa 6 ettari. L'intera linea è dedicata alle tre tipologie di Champagne, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs e Brut. Christophe Michel, proprietario della cantina, si occupa personalmente del proprio vino dalla vendemmia all'imbottigliamento, eseguendo i lavori in vigna e in cantina. Grazie alle sue competenze ed esperienza nella vigna il prodotto viene manipolato il meno possibile in cantina, nel rispetto della natura e delle più antiche tradizioni dello Champagne.

**Vitigni e impianti:** Pinot Noir 100%. La Cantina possiede 6 ettari di vigneto su una sessantina di appezzamenti sparsi nel Grand Cru.

**Zone di produzione:** il villaggio di Verzy si trova a 20 chilometri a sud-est di Reims ed è molto popolare tra i turisti che si snodano lungo la rotta dello Champagne.

Incastonato tra il vigneto e il bosco, Verzy si estende su un altopiano interamente boscoso dove sorge la Montagne de Reims (288 metri). Il suo vigneto AOC Grand Cru si estende per 400 ettari. I villaggi classificati Grand Cru sono 17 su 319 in Champagne. La foresta di Verzy di 700 ettari è stata resa famosa dalle sue "falci", faggi contorti e alberi leggendari dalle forme strane.

**Vinificazione:** vendemmia 2014. Tiraggio Gennaio 2015, nessuna fermentazione malolattica. Invecchiamento minimo 36 mesi. Dosaggio 7g di zucchero per litro.

**Note organolettiche:** colore giallo paglierino scuro, al naso frutta secca e piccoli frutti rossi, in bocca è grintoso ma molto verticale.

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con tartine di foie gras, risotto e tortelli ai funghi porcini, con il Grana Padano, con l'agnello, il vitello e il cinghiale.

**Formato della bottiglia:**  
750ml

**Temperatura di servizio:**  
6°-8°C

**Alcol:**  
12,0%



Incanto © 2019 | ALI Srl  
via Cesare Battisti, 15  
20122 Milano - Italia  
P.IVA 08958250964

info@incantogourmet.com  
incantogourmet.com

