

1051	20-ott-17	EVE NTO	51 - cena OTTOBRE		VITIGNI
ASSEMBL	12°	PRO DUTT	RUINART		CHARDONNAY
€ 0,0	DAVIDE	NO ME	RUINART BRUT		
DOC	CHAMPAGNE		TIPO LOGI	CHAMPAGNE	PINOT NERO
IGT					
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z	COMMENTO BREVE	PINOT MEUNIER
2,5	2,5	7,9	Z	PAGLIERINO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. TIPICHE LE NOTE FLOREALI E DI CROSTA DI PANE	
			Z		
			Z		



COME SEMPRE NEL DEGUSTARE E POI DESCRIVERE UNO CHAMPAGNE SIAMO PORTATI AD ASSUMERE UN ATTEGGIAMENTO DI RISPETTO PERCHÈ QUALSISI CHAMPAGNE È COMUNQUE UN VINO DI CATEGORIA ELEVATA, SIAMO PREDISPOSTI ALL'EUFORIA, PERCHÈ TRADIZIONALMENTE SI BEVE NELLE FESTE E NELLE OCCASIONI IMPORTANTI. SIAMO PORTATI A SOPRAVALUTARNE IL REALE VALORE, RARAMENTE UNO CHAMPAGNE DELUDE, E QUANDO SUCCEDDE PROBABILMENTE È PERCHÈ LA BOTTIGLIA HA SUBITO QUALCHE TRASCURATEZZA NELLA CONSERVAZIONE. QUESTO RUINART È UN ASSEMBLATO, CIOÈ SONO STATI MESCOLATI VINI DI DIVERSE ANNATE. QUESTA TECNICA SI USA PER GARANTIRE UN PRODOTTO DI QUALITÀ COSTANTE NEGLI ANNI. È UNA VERA ARTE DELL'ENOLOGO QUELLA DI CAPIRE QUALI SONO I VINI DA AGGIUNGERE ANNO PER ANNO PER OTTENERE IL MIGLIOR RISULTATO POSSIBILE

#### DAL SITO DEL PRODUTTORE - Note di degustazione

Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono una ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

#### Cantina

La storia della più antica Maison di tutto lo Champagne inizia il 1° settembre 1729, quando Nicolas Ruinart, 33 anni, commerciante di drapperie in Reims come il padre, apre il suo primo registro

#### Champagne Brut "R de Ruinart" - Ruinart: Perché ci piace

Un grande classico, un assemblaggio invariato da moltissimi anni che è costituito al 40% da chardonnay, al 57% da pinot noir e al 3% da pinot meunier. A questi si aggiungono un 20/25% di vini di riserva delle due annate precedenti. Ne risulta uno Champagne particolarmente affidabile, equilibrato e disteso, finissimo, sempre caratterizzato da quel volume e da quella ricchezza che contraddistinguono lo stile Ruinart.