

970	23-lug-15	EVE NTO	34 - COZZE E PESCE	VITIGNI	
2014	13°	PRO DUTT ORF NO ME	LA VERSA	CHARDONNAY	
€ 0,0	ESSELUNGA	LA VERSA CARTA ORO		PINOT NERO	
DOC		VSO		TIPO LOGI A	
IGT		SPUM BRUT CLASSICO			
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	COMMENTO BREVE	
2,5	2,5	7,4	Z	OTTIMO VINO PAGLIERINO DORATO , PERLAGE FINE E PERSISTENTE , AROMA	
			Z	PENETRANTE CITRINO E FRAGRANTE , LIEVITO . EQUILIBRATO. SAPIDO E FONDO DI	
			Z	MANDORLA	



DAL SITO DEL PRODUTTORE

La cuvee è composta da Pinot Nero e Chardonnay dell'Alta Valle Versa di diverse annate, uniti in armonico assemblaggio per dare continuità qualitativa allo spumante. Questo vino esprime lo stile di La Versa, acquisito in più di un secolo di vendemmie. La presa di spuma avviene con esclusivi ceppi di lieviti selezionati dalla cantina, sui quali il Brut sosta per lungo tempo. La sboccatura è sempre indicata in etichetta.

Spuma bianca briosa; perlage sottile e serrato, persistente; colore giallo paglierino; profumo intenso, fragrante, con ricordi di piccoli frutti rossi e di foglia di alloro; sapore secco, molto sapido, pulito, con piacevole fondo di mandorla.

CONCORDO CONTUTTA LA DESCRIZIONE ED APPROVO PIENAMENTE CON LASCELTA DI USARE CUVEE DI DIVERSE ANNATE PER DARE CONTINUITÀ AL PRODOTTO. NATURALMENTE UN MILLESIMATO CHE VALORIZZI LE QUALITÀ SUPERIORI DI UNA PARTICOLARE ANNATA SARÀ SEMPRE BEN APPREZZATO, MA IO RESTO DELL'IDEA CHE UNA BUONA CASA DEBBA ESSERE VALUTATA SUL PRODOTTO BASE E NON SULLE ECCELLENZE. È LA STESSA FILOSOFIA ESPRESSA DA UNA GRANDE CASA COME VEUVE CLIQUOT.

LA VERSA È STATO IL MIGLIOR VINO DELLA SERATA, NON NE ERO CERTO IN PARTENZA, DI SOLITO SI HA PIÙ SIMPATIA PER I PROSECCHI, VINI PIÙ POPOLARI. MA IN QUESTO CASO IL PERLAGE E GLI AROMI DI UN METODO CLASSICO HANNO AVUTO IL LORO PESO NELLA VALUTAZIONE, DA TUTTI I PARTECIPANTI ALLA SERATA È STATO SCELTO COME IL MIGLIORE.