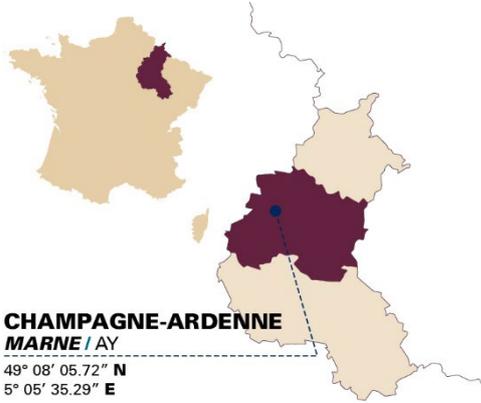




# AYALA COLLECTION N°16

## AY / CHAMPAGNE



CHAMPAGNE-ARDENNE

MARNE / AY

49° 08' 05.72" N

5° 05' 35.29" E

La Maison Ayala fu una dei membri fondatori del prestigioso Syndicat des Grandes Marques de Champagne nel 1882. La Maison Ayala è una delle Maison pioniere del dry style: fu una delle prime a produrre uno champagne dry per il Principe del Wales nel 1870. La Maison è parte del Gruppo Bollinger dal gennaio 2005. Style Ayala: Pureté, Fraîcheur, Finesse, Précision, Elégance (purezza, freschezza, finezza, precisione, eleganza).



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1860



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
1 Ha



**ENOLOGO**  
JULIAN GOUT



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
750.000



**VITIGNI**  
CHARDONNAY – PINOT NOIR – PINOT MEUNIER



**TIPOLOGIA**  
Champagne AOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Champagne – Montagne de Reims



**VITIGNO**  
50% Chardonnay, 50% Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc.  
Grands e Premiers crus da Côte des Blancs e Montagne de Reims: Ay, Avenay, Chouilly, Cramant, Cuis, Oger



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
6 anni di affinamento. Dosaggio: 5,4 g/L



**COLORE**  
Brillante con riflessi argentei.



**PROFUMO**  
Il naso è sottile, complesso, e rivela l'espressione di molteplici sfumature di frutta: prugna mirabelle, buccia di limone candita e pompelmo bianco. Note di fiori bianchi, miele di acacia e nocciola fresca completano il tutto.



**SAPORE**  
L'attacco è preciso e acidulo con note di albicocca, yuzu ed eucalipto. Il sorso è setoso ed elegante con grande freschezza. Un vino curato, di grande complessità e dal finale lungo e salino.



**ABBINAMENTI**  
Collection N°16 si abbina meravigliosamente con ceviche di capesante e mele Granny Smith e un tocco di olio al basilico, salmone Gravlax con timo e limone, torta al limone con pasta frolla di mandorle.

