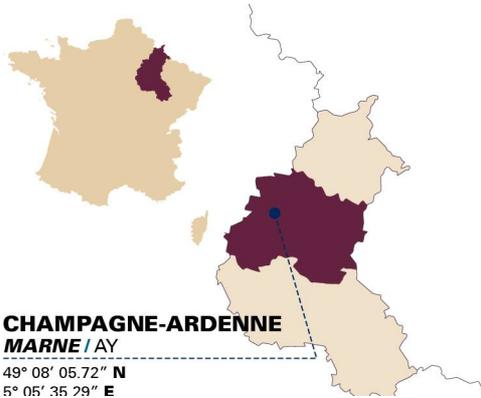


# PINOT NOIR VZ19

## AY / CHAMPAGNE



La Maison Bollinger è situata ad Aÿ, uno dei paesi storici nel cuore della Champagne. Nel 1992 con la Carta Etica e di Qualità vengono messi per iscritto tutti i metodi e i principi difesi dalla Maison. I vigneti Bollinger soddisfano il 70% del fabbisogno in uve, si estendono su una superficie entro i confini dei Grands Crus e Premiers Crus Champenois, e garantiscono una qualità costante nel tempo. Il restante 30% proviene da uve selezionate e acquistate dagli altri viticoltori entro il perimetro dei Grands e dei Premiers Crus. Lo stile Bollinger si basa sul pinot nero, proveniente da Aÿ, Bouzy e Verzenay. La sua tipicità conferisce ai vini ricchezza, vinosità e rotondità.



ANNO DI FONDAZIONE  
1829



ESTENSIONE TERRITORIO  
164 Ha



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
PRODUZIONE ESCLUSIVA



VITIGNI  
PINOT NOIR - CHARDONNAY - MEUNIER



### TIPOLOGIA

Champagne - AOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Verzenay, Aÿ, Avenay, Louvois, Mutigny e Tauxières.



### VITIGNO

100% Pinot Noir (Blanc de Noirs)

Vigneto principale: Verzenay, in associazione con i vigneti di Aÿ, Avenay, Louvois, Mutigny e Tauxières.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento in cantina per il doppio del tempo previsto dalla Denominazione.

Dosaggio: 6 gr/l.



### COLORE

Oro brillante



### PROFUMO

Al naso è molto espressivo e fruttato: i frutti di bosco sono accompagnati da note di frutta rossa e persino esotica. I profumi sono delicati ed eterei e ogni aroma è in perfetta armonia.



### SAPORE

Al palato ritorna il frutto già avvertito al naso che si fonde con la frutta bianca e agrumi, con l'acidità della mela Granny Smith, la carnosità della pesca selvatica e dall'aroma vibrante dell'arancia rossa. È uno Champagne morbido e setoso, estremamente elegante. Nel finale emerge un tocco di salinità che gli regala complessità.



### ABBINAMENTI

Perfetto con ceviche di orata, lime e mango, con tajine di vitello con pesce e spezie e con torta meringata al limone. Temperatura di servizio: 10-11 °C