



KRUG GRANDE CUVÉE 169^a ED.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **DENOMINAZIONE:** Champagne AOC
- **VITIGNI:** Pinot Nero 40%, Chardonnay 39% e Pinot Meunier 21%
- **STATO/REGIONE:** Francia
- **GRADAZIONE:** 12.0%
- **FORMATO:** Bottiglia da 0,75 Lt.
- **VINIFICAZIONE:** è prodotto con il Metodo Champenoise, in Italia chiamato Metodo Classico, che prevede la rifermentazione in bottiglia e sboccatura.
- **AFFINAMENTO:** il processo di vinificazione è avvenuto in acciaio, con seconda fermentazione in bottiglia dove si è svolto l'affinamento sui lieviti per un minimo di 72 mesi.
- **COLORE:** nel calice lo champagne si presenta di un colore giallo dorato, dal perlage finissimo e persistente nel suo emergere in superficie.
- **PROFUMO:** all'olfatto rivela note di frutta matura con note floreali e sentori di miele, mandorle, pan di zenzero, spezie dolci e marzapane.
- **GUSTO:** è uno champagne che avvolge il palato in larghezza e profondità, ne emerge una incantevole e affilata freschezza, punge con sentori agrumati ed esalta le sensazioni più complesse grazie al suo fine ed elegante perlage.
- **ABBINAMENTI:** si abbina ad un'innumerabile varietà di portate, dalle ricette più sofisticate a quelle più semplici. Potrebbe accompagnare ricette a base di tartufo come petto d'anatra al tartufo o un delicato filetto di rombo. Sa anche adattarsi a sapori intensi come quello di un Parmigiano molto stagionato.



COME GUSTARLO

- **TEMP. IDEALE:** tra gli 8°C e i 10°C
- **BICCHIERE IDEALE:** il Ballon Flûte è ideale per champagne e spumanti prodotti con il Metodo Classico, infatti, questo particolare tipo di calice stretto con il fondo a punta favorisce l'effervescenza del vino (perlage) senza disperderlo.
- **QUANDO BERLO:** è uno champagne che per gustarlo al meglio, ti consigliamo di lasciare "respirare" il vino almeno 15-30 minuti prima di servirlo. Può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina. Si può lasciare riposare in cantina anche oltre dieci anni.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Krug Grande Cuvée "169^a Edizione" è una bollicina frutto di un grande esercizio e precisione, non una cuvée qualsiasi, ma un Krug Champagne che porta con sé successo, classe e nobiltà. Una bollicina che ha conquistato la critica e prodotta da una delle più grandi maison al mondo.

Per realizzare questo straordinario champagne è necessaria una grande attenzione. È composto da 120 vini invecchiati di oltre dieci anni, che sapientemente la Maison fa invecchiare e sostare nella splendide gallerie della cantina. Rifermenta in bottiglia secondo il "Metodo Champenoise" e sosta sui lieviti per 6 anni.

Nel bicchiere il Krug Grande Cuvée si presenta di un colore giallo dorato, dal perlage finissimo e persistente nel suo emergere in superficie. All'olfatto rivela note di frutta matura con note floreali e sentori di miele, mandorle, pan di zenzero, spezie dolci e marzapane. Il palato lo avvolge in larghezza e profondità, facendone emergere una incantevole e affilata freschezza, con sentori agrumati che esaltano le sensazioni più complesse grazie al suo fine ed elegante perlage. Uno champagne che è pura emozione ammirandolo nel calice e poesia nelle bollicine del suo splendido perlage e che renderà speciale ogni singolo momento di degustazione.