

CHAMPAGNE  
P.Vallée



## CHAMPAGNE PETITE VALLÉE BRUT - PREMIER CRU

FORGET-BRIMONT E VALLEPICCIOLA SI SONO UNITI PER PRODURRE UNA LINEA SPECIALE  
DI CHAMPAGNE PER FESTEGGIARE I 35 ANNI DI VALLEPICCIOLA.  
IL MARCHIO P.VALLÉE È DI PROPRIETÀ DI VALLEPICCIOLA

**Denominazione:**

Champagne

**Zona di produzione:**

Montagne de Reims

**Uvaggio:**

50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay.

**Vigneti:**

Selezione dalle 120 parcelle che compongono i 19 ettari della tenuta.

**Vendemmia:**

Raccolta manuale

**Vinificazione:**

Pressatura a grappolo intero, fermentazione alcolica a 17°C e malolattica in tini di acciaio inox termoregolati.

**Annata base:**

2019

**Vini di riserva:**

Tra il 40 e il 50% di vino riserva proveniente dalle annate dal 2011 al 2018.

**Invecchiamento:**

Affinamento su listelli in tini tradizionali di gesso per 36 mesi. Dopo il dosaggio, i vini vengono fatti riposare per altri 9 mesi prima della spedizione sul mercato.

**Sboccatura:**

Ottobre 2022

Alcol: 12,5 % Vol

Dosaggio: 5 g/L

Acidità: 4,5 g/L

Service temperatureo: 6°-8°C

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS



**Formati disponibili:**



750 ml

**Note di degustazione:**

Vista: Colore cristallino, bollicine fini e persistenti.

Naso: Ampio e arioso, con sottili connotazioni di fiori bianchi, agrumi e frutta bianca.

Palato: Dritto e persistente, lieve sentori di frutta rossa, pompelmo rosa, fiori bianchi con un finale di frutta candida e pan brioche.

Vino molto equilibrato.

**Abbinamento enogastronomico:**

Ottimo come aperitivo e abbinamento con piatti di mare e terra.

**VALLEPICCIOLA**

S.P. 9 di Pievasciata, n.21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI) Tel +390577 1698718  
massimo.fabiani@vallepiciola.com - info@vallepiciola.com - www.vallepiciola.com