

AK

A L A I N

KROOS

C H A M P A G N E

LA CÔTE DES BAR

La Côte des Bar si trova nella parte meridionale della zona di produzione dello Champagne. Attraversata da piccole valli lussureggianti che si collegano con quelle della Senna e dell'Aube, la Côte des Bars racchiude un mosaico di vigneti con altrettante esposizioni diverse.

L'impianto predominante è il Pinot Noir, che grazie al clima, alla geologia e ad un'attenta coltivazione della vite, produce champagne dalla spiccata leggerezza, che rappresentano il fiore all'occhiello delle Maison della zona.



STILE ED ATTIMI

Lo stile di una Casa risiede nel cuore delle sue creazioni, trae la sua forza dalle radici e dall'innovazione che ne ispira la percezione del mondo. Questa duplice sensibilità ora rappresenta sia la classe della cuvee Alain Kroos che la sua unicità, con una propensione per lo stile come fine ultimo. Essere il migliore, ricercare quel gusto unico che richiama istanti di felicità, cogliere l'attimo...



BRUT





AK

ALAIN

KROOS

CHAMPAGNE

BRUT



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con selezione delle uve. Presse tradizionali e pneumatiche.

Decantazione in vasche termocondizionate.

Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox termocondizionate. Presa di spuma e maturazione in cantina a temperatura costante.

CARATTERISTICHE

Uve: *Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier*

Permanenza sui lieviti: *24 mesi*

Dosaggio: *da 8 a 10 g/l*

Grado alcolico: *12%*

Temperatura di servizio: *da 8° a 10° C*

NOTE SENSORIALI

Floreale e armonioso, è uno Champagne elegante, dotato di una buona freschezza, che presenta le caratteristiche note floreali del Pinot ben bilanciate con la finezza dello Chardonnay.

Ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti, piatti di pesce, primi piatti e carni bianche.

CAMILLO MARNATI SRL

Sede amministrativa : Via Pio XI 7 – 20832 Desio (MB)

Sede operativa : Via Aurora 29/D – 20010 Santo Stefano Ticino (MI)