

STENOPE 2011

Assemblaggio:

Vitigni: Pinot Noir e Chardonnay

Prima spremitura solo da vigneti selezionati con la maggioranza di « cœur de cuvée ».

Annata 2011: Annata all'insegna dei contrasti in cui la stagione è iniziata con un inverno rigido e secco seguito da una primavera temperata con gelate tardive in aprile. L'estate è stata inizialmente molto calda per poi concludersi con temperature più fresche. Settembre soleggiato e caldo.

Vinificazione e Affinamento:

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox seguita subito dalla fermentazione malolattica.

Imbottigliamento e « presa di spuma »: dalle 6 alle 8 settimane

Affinamento in cantina: minimo 8 anni

Affinamento dopo la sboccatura: minimo 6 mesi

Dosaggio: 4 g/l BRUT

Liqueur realizzata con vini Devaux riserva invecchiati in botti di rovere grandi.

Caratteristiche sensoriali:

Colore oro intenso con riflessi paglierini.

Aromi fini ed eleganti di frutta bianca, nocciola, vaniglia e pane tostato. Sul finale albicocca disidratata e confetti.

Fresco all'apertura, il palato si evolve piacevolmente verso note di scorza di limone e frutta bianca. Ottima persistenza.

Aromi chiave: pesca bianca, agrumi, pasticceria

Simbologia:

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

Champagne & Sensazioni: Sorpresa e intrigo

Champagne & Circostanze: Aperitivo.

Champagne & Cibo: tartare di ricciola.

Origine del Nome:

Il nome deriva dal greco «sténos» che vuol dire foro stretto e angusto. Si tratta di un dispositivo ottico molto semplice usato in fotografia dove un piccolo foro è capace di proiettare la luce, come un obiettivo, creando così l'immagine.

Riconoscimenti internazionali:

18/20 : Tom Stevenson UK (Top World Champagne Specialist)
Gold Medal: Mundus Vini 2020

