



## Champagne Brut 1988 Michel Furdyna

Vitigni:	Pinot Nero 70% - Chardonnay 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	12%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Côte des Bar
Tipologia:	Champagne AOC
Nome vino:	Champagne
Annata:	1988
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Pinot Nero
Vitigno:	Chardonnay

Abbiamo il grande privilegio di poter offrire ai nostri clienti alcune bottiglie, affinate in azienda, risalenti a vecchie e prestigiose annate del passato. Tra esse, il 1988 è considerata una delle più grandi del XX secolo in Champagne, e lo sconcertante assaggio di questo vino passa sul giudizio un tratto di evidenziatore. Si badi bene: non si tratta di "dégorgements" recenti di vecchie "masse", ma dello Champagne sboccato nel 1992 e mai mosso da allora nei freddi sotterranei della cantina; l'evoluzione del vino è dunque partita oltre 22 anni fa; la malolattica venne integralmente svolta, l'uvaggio vede un 70% di Pinot Noir e un 30% di Chardonnay, e questa fu la "ricetta" da Furdyna fino al Millesimato 2000 compreso (a seguire 50%/50%). Ha un bel colore dai riflessi oro zecchino e un bouquet che può sostituire i sali per far riavere gli svenuti: una bordata di muschio, frutta fermentata, crisantemo, propoli, resina e metallo dalla complessità veramente delirante e che con l'aerazione apre finanche suggestioni ulteriori di mandarino, affumicatura, caffè tostato, e ancora curcuma, cioccolata bianca e spezie. Al palato ha carisma e una sua solennità, in uno stile essenziale, minerale, mediamente maturo; stupenda persistenza di spezie e agrumi, salata più che sapida. Un autentico "must", e una delle ultime bottiglie di Champagne della sua gloriosa annata a poter ancora essere acquistate a questo prezzo. Sboccatura: 2013 - Dosaggio: 7 g/l.