



## Champagne Brut 1990 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:	1990
Denominazione:	AOC
Vitigno:	Chardonnay
Vitigno:	Pinot Nero

Il 1990, millesimo più ricco del 1989 e del 1988 (vedi scheda), ha invece espresso un vino dalla potenza olfattiva detonante, incredibilmente integro, con qualche tocco esotico che torna anche in retrolfatto dopo svolgimento di grande pienezza: una espressione classica e completa, stupendamente evoluta. Sia la 1989 sia la 1990 presentano la stessa composizione e sono stati ottenuti dallo stesso protocollo, nei modi e nei tempi, della 1988; la disponibilità è però sensibilmente inferiore. Sboccatura: 2011 - Dosaggio: 7 g/l