

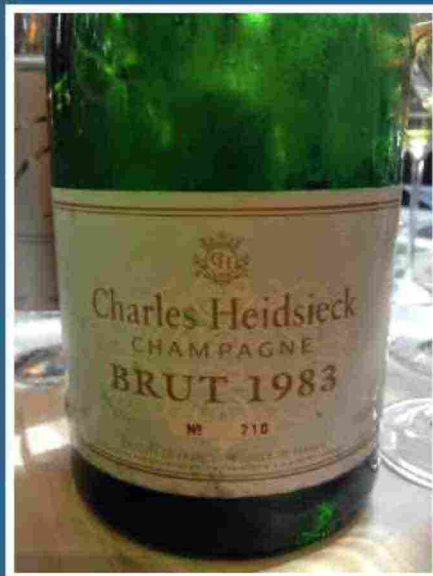


[Home page](#) [CONFIDENTIAL WINE](#) [SUPERMARKET TEST](#)

You Make a Living from What You Get - But You Make a Life from What You Give

giovedì 2 ottobre 2014

70 MAGNUM VINTAGE 1983 DI CHARLES HEIDSIECK



Non capita tutti i giorni di scoprire bottiglie rare come il Brut Vintage 1982 di Charles Heidsieck, più che trentenne, in piena salute gustativa. Settanta magnum di questa eccellenza saranno messi sul mercato italiano dall'importatore.

My Profile



Mauro Remondin
o

Italian
journalist in search of the
unsung hero.

[Visualizza il mio profilo completo](#)

susannah bosanguet



Coblogger

Cerca nel blog

Google Website Translator
Widget

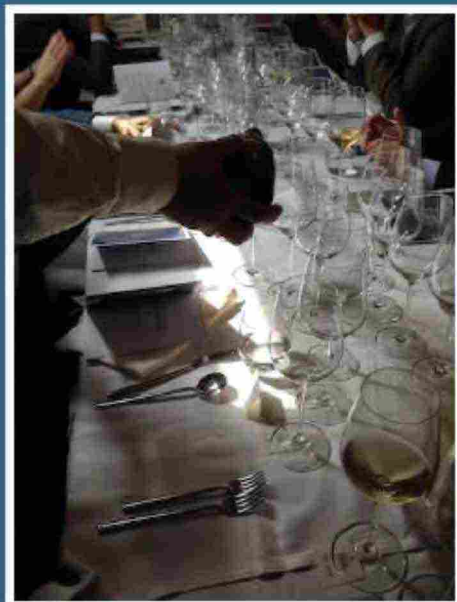
Seleziona lingua ▼

Traduzione

Archivio blog

- ▼ 2014 (87)
 - ▼ ottobre (1)
 - 70 MAGNUM VINTAGE 1983 DI CHARLES HEIDSIECK
 - ▶ settembre (6)
 - ▶ agosto (1)
 - ▶ luglio (15)
 - ▶ giugno (7)
 - ▶ maggio (12)
 - ▶ aprile (6)
 - ▶ marzo (19)
 - ▶ febbraio (10)
 - ▶ gennaio (10)
- ▶ 2013 (147)
- ▶ 2012 (286)
- ▶ 2011 (300)

Philharmonica di Brescia. Il colore leggermente ambrato già coinvolge emotivamente come i profumi di crema pasticcera, frutta candita, caramello, composta di fichi. Vecchio e solido blend di una stagione passata: 50 e 50 tra Pinot Noir e Chardonnay. Grande carattere e finezza. Prezzo off limits: circa 900 euro...



Uno dei migliori Rosé in circolazione l'annata 1999 Vintage dove prevalgono sentori di wafer, canditi, pan brioche e piccoli frutti rossi con un finale di rafano e brodo. Colore significativo. Singolare, unico, sorprendente, armonia e piacevolezza. Il prezzo è più abbordabile, 88 euro a bottiglia.



► 2010 (210)

Ricette

© Mauro Remondino e Subannah Boseriquet
Tutti i Diritti Riservati

Etichette

Alto Adige (1) Amarone (1) Article (1) barbero (1) Bollicine Italiane (5) book (8) Brunello (1) champagne (5) chef (24) confidential food (5) confidential garden (5) Emilia Romagna (1) England (4)

English (30)

Etna Rosso (1) France (4) Friuli (1) Gewürztraminer (1) Grecomusc (1) Guest (22) Langhe (1) Montalcino (1) Montepulciano (1) Nerello Mascalese (1)

news (46)

Passito (3) Photography (18) Poached Eggs (1) Puglia (1)

Recipe (13)

red wine (31)

restaurant (37)

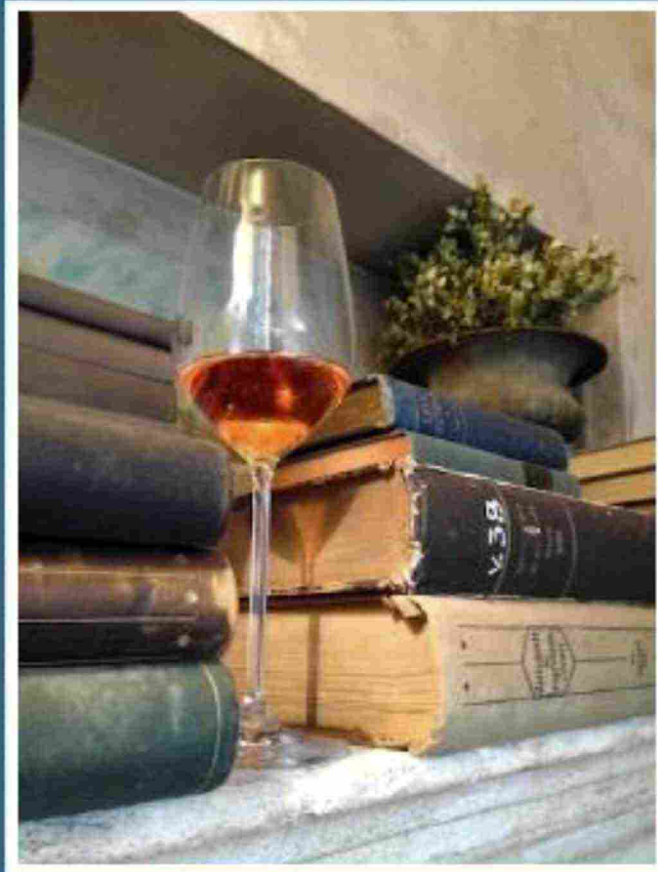
Sicily (7) supermarket test (2)

Things We Love (6) Trentino (2) Tuscany (1)

Unsung hero (5) Veneto (1)

Video (1) Where to Stay (10)

White Wine (6)



Crema di zucca con ostriche fritte in alga nori, cozze a vapore e aria di mandorle. Risotto alla rapa rossa con gambero di Sanremo, baccalà, midollo e limone sotto sale. Due dei piatti serviti dalla cucina governata dal nuovo chef Davide Zunino del ristorante milanese "Mimmo Milano".



Non poteva mancare in questa sfilata unica il Charlie Brut. L'annata 1985 esalta complessità e finezza. Una precisione stilistica davvero insolita nel panorama degli champagne e per questo Charlie che tra un anno compirà i suoi primi trent'anni c'è da spolverare un po' di meraviglia.



Pubblicato da Mauro Remondino a 20:15

Nessun commento:

Posta un commento:

Commenta come: