

CHAMPAGNE VESSELLE GRAN CRU DA SBALLO PER QUALITA' E PREZZO

Come ho già scritto in un'altra occasione, periodicamente acquisto vini dalla grande distribuzione per valutare, qualità, piacevolezza e prezzo del prodotto proposto.

Il principio che sta alla base di questa mia scelta è la convinzione che non sempre si possono bere vini di pregio o di alta caratura e prezzo, e non tutti possono avere disponibilità economiche appropriate per l'acquisto di vini blasonati o di grandi marche, o ancora, i vini spesso introvabili proposti da alcune guide enologiche che riempiono gli scaffali di librerie. Ecco che dedicarmi alla ricerca di vini particolari, complessi e di buon prezzo è diventato il mio divertimento, tipo all'Indiana Jones, puntando alla scoperta di vini dal basso prezzo da scoprire e provare.

Recentemente, la mia attenzione cade sullo scaffale dell'ipercoop di Cremona Po, e noto con interesse questo Champagne VESSELLE, dall'etichetta semplice ma ben visibile, posta su bottiglie scure e dove l'insieme dei colori mi invita ad acquistarlo.

Mi informo attraverso l'attenta lettura dei dati posti nella retro etichetta e scopro che si tratta di uno Champagne Gran Cru, composto dall'assemblaggio di due vini 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir in promozione.

Senza esitazione l'acquisto e lo porto a casa per una attenta valutazione organolettica e sensoriale ed una degustazione finalizzata alla ricerca del livello di qualità e delle sue capacità di abbinamento con il cibo.

Così organizzo il mio tavolo di lavoro, predispongo gli strumenti di misurazione della densità del vino, il PH, il contenuto di SO₂, la quantità di polifenoli, l'integrità del prodotto, un bicchiere ISO, e altro.

Ecco la mia valutazione. La struttura enologica è molto equilibrata e integra. Le componenti olfattive sono salde, ovvero, niente impropri o ossidazioni; sensorialmente le note agrumose molto soffici, la bollicina intatta, microscopica e continua. Piacevole in bocca, crosta di pane e note agrumose il paniere gustativo. Parametri questi che segnalano una buona conduzione della vigna, ottima lavorazione in cantina e oculata maturazione in bottiglia. Prezzo da sbalzo: Euro 20,61 (in promozione) Euro 22,90 prezzo di scaffale. Provato in una settimana con due piatti: Spaghetti con il tonno e lasagne tradizionali. Un gran piacere di beva e abbinamento.