

Moët Hennessy Italia
Via Tonale 26
20125 Milano

“Ristorante Il Cecchini”
Venerdì 11 giugno 2010

Dom Pérignon VINTAGE 2000

La nota iniziale spicca, fresca e cristallina, svelando un universo originale, vegetale acquatico, in cui fanno capolino il pepe bianco e la gardenia. Il vino si offre allora nella sua maturità con dolcezza e leggerezza, fino a respirare accenti di torba. L'attacco in bocca è esuberante, preludio di un'ampiezza che diventa quasi sensuale, e sembra avvolgersi come una pianta. Le note di anice e di zenzero scivolano sulla buccia di un frutto, la pera o il mango, più tattile che carnoso. Il finale si allunga e si sofferma, sereno, maturo, diffuso.

Dom Pérignon ROSÉ VINTAGE 1998

Al naso, i primi riconoscimenti floreali e profumati evolvono rapidamente verso la scorza d'arancia, la frutta secca, i caratteri di grano maturo e una nota speziata boschiva. La bocca è ampia, la struttura straordinariamente precisa ed elegante. La complessità, calorosa, radiosa, persiste e vibra, appena sottolineata da un tono amaro.

Dom Pérignon CÉNOOTHÈQUE VINTAGE 1995

Al naso, i caratteri di biscotto e mietitura calda si mischiano istantaneamente alla scorza di arancio e alla ciliegia nera. Il tutto respira su accenti affumicati e di torrefazione. In bocca, passata la sensazione di potenza e struttura, si rimane colpiti dalla densità del fruttato e dalla purezza del finale, tonico, incisivo, minerale.

MENU

BUFFET DI ANTIPASTI

Dom Pérignon VINTAGE 2000

~

RISOTTO CON ERBETTE E SCAMPI

Dom Pérignon ROSÉ VINTAGE 1998

~

ARAGOSTA ALLA CATALANA

Dom Pérignon CÉNOOTHÈQUE VINTAGE 1995

~

DOLCE E CHAMPAGNE