

Champagne!

written by Redazione Wine Meridian | 26 Giugno 2020



Dalla tradizione e storicità del Barolo alla nuova avventura con lo Champagne. La Cantina Giovanni Rosso di Serralunga d'Alba celebra la ripartenza con una grande novità: l'importazione esclusiva in Italia dello Champagne Le Mesnil. Una linea classica e prestigiosa che si affianca idealmente alla filosofia e ai valori della famiglia e della cantina, presente da oltre cento anni nel cuore delle Langhe, terra Patrimonio dell'Unesco. La Cantina Giovanni Rosso è nota nel mondo intero per i suoi grandi vini pregiati ed equilibrati, fedeli espressioni del terroir di Serralunga d'Alba. Tra i Cru che hanno fatto la storia di Giovanni Rosso ecco Cerretta, Serra, il celebre Vigna Rionda e altri, che danno vita a vini pluripremiati.

Fin dall'inaugurazione della rete vendita italiana, Davide Rosso e il Head of Italy Sales Alessio Canepa sognano di importare una grande bollicina da affiancare ai vini di

proprietà. *“Questa è una scelta soprattutto di terroir, spiega **Davide Rosso**, oltre che un forte segnale per ripartire con ottimismo, positività e voglia di fare”.* Continua: *“Così abbiamo puntato in alto, intercettando il simbolo di un grande territorio, l’Union des Propriétaires Récoltants di Les Mesnil-sur-Oger, meglio conosciuta come Champagne Le Mesnil. Siamo a Les Mesnil-sur-Oger, uno dei quattro villaggi principali della Cote des Blancs e punto di riferimento della regione”* commenta **Alessio Canepa**, Head of Italy Sales.

Davide Rosso ha avuto modo di assaggiare i vini Le Mesnil nel corso degli anni e si è confrontato con partner, staff e amici prima di dare il via all’operazione. Come è noto a tutti, il problema più grande dei piccoli Récoltants è la costanza qualitativa, oltre alla disponibilità di prodotto. Alessio Canepa racconta: *“Optando per questa collaborazione, abbiamo ovviato ad entrambe le problematiche. Qui a Le Mesnil-sur-Oger tutte le vigne dalla casa sono Grand Cru”*, continua *“Se dovessi descrivere la linea con tre aggettivi la definirei classica, armonica ed affidabile. Sono vini di gusto ed equilibrio nei quali il principe dei vitigni a bacca bianca si esprime con sensazioni cremose ma allo stesso tempo cariche di tensione acido-minerale. La qualità delle uve permette all’azienda di lavorare con bassissime aggiunte di solforosa. L’estate è alle porte e la voglia di brindare alla ritrovata libertà pulsa in ognuno di noi!”*

A la santé!