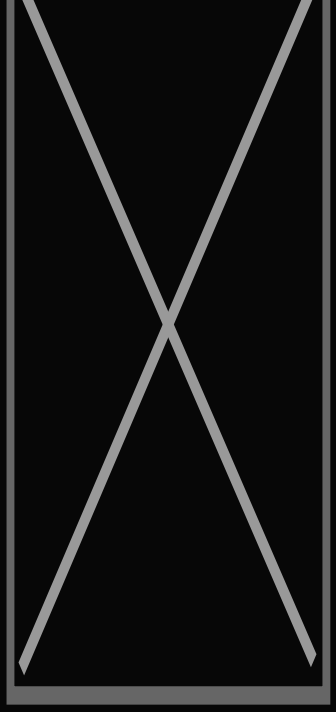
# Partesa porta in Italia gli champagne Diebolt-Vallois

partesa-2ea237a5

Per le festività natalizie 2021 Partesa accende i riflettori sugli eleganti champagne della maison Diebolt-Vallois - che ha **portato in esclusiva per la prima volta in Italia** quest'anno -, invitando a un viaggio nel perlage della Côte des Blancs.

Le origini di questa maison risalgono al XIX secolo, quando la famiglia Diebolt inizia a vinificare a Cramant, piccolo comune nel cuore della Côte des Blancs, il cui terreno calcareo è la culla ideale dello Chardonnay. La maison viene ribattezzata Diebolt-Vallois nel 1978, quando Jacques Diebolt inizia a lavorare in vigna con il nonno e con la moglie Nadia Vallois. **La conduzione è tuttora famigliare**, con i loro due figli, Isabelle e Arnaud, a guidare la tenuta con la terza generazione, Ophélie e Philippine, figlie di Arnaud. I vigneti si trovavano originariamente a Cramant e Cuis, due comuni classificati rispettivamente come Grand Cru e Premier Cru, e oggi si estendono su 15 ettari, con appezzamenti nei Grands Crus di Chouilly, Oger, le Mesnill sur Oger. **Le uve vengono raccolte manualmente** e ogni vigneto viene vinificato separatamente.

Tra le proposte di Partesa, il Diebolt-ValloisBlanc de Blancs è ottenuto da una **fermentazione intini a temperatura controllata**, l'assemblaggio è di almeno 2 anni e dopo l'imbottigliamento riposa in una cantina a 14 metri di profondità invecchiando per anni prima della sboccatura. Dal color giallo tenero, perlage finissimo, al naso offre note di fiori bianchi e agrumi e al palato risulta fresco e minerale, caratteristiche che lo rendono perfetto per un aperitivo a base di crudi di pesce e verdure.

Anche il Blanc de Blancs Millésimé  (annata 2013) richiede una **doppia**

**fermentazione** (in tini termoregolati prima e in bottiglia nella cantina scavata a 14 metri di profondità poi) e almeno **7 anni di invecchiamento** prima della sboccatura. Si distingue per le sue note floreali, fresche e minerali, che si accompagnano con eleganza a piatti di pesce.

Ottenuto da uve provenienti dai tre **Gran Cru Cramant**, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger, il Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Prestige è il risultato di un assemblaggio di tre annate invecchiate in botti di rovere e di un affinamento in bottiglia di almeno 3 anni prima della sboccatura. Color giallo paglierino, perlage molto fine e persistente, regala al naso raffinate note di agrumi, fiori, lievito e spezie, e al palato una spiccata mineralità. È da gustare con crostacei e frutti di mare.

Infine, il fiore all'occhiello della maison: il Fleur de Passion nasce da vigne vecchie più di 45 anni, alcune anche più di 70, e da un'accurata scelta di fermentazione in barrique. **Il vino riposa almeno 8 anni prima della sboccatura e tutto ciò che potrebbe stressare il vino è vietato**, per permettere al terroir di esprimersi al meglio. Il risultatoè uno champagne color oro brillante, con intense note erbacee, pane tostato e fiori bianchi, che conquista al palato per complessità, eleganza ed equilibrio tra mineralità e cremosità, nonché per il suo gusto persistente. Ottimo da gustare da solo, la sua struttura permette abbinamenti con formaggi di media-lunga stagionatura e con piatti profumati come il risotto allo zafferano e gli spaghettoni cacio e pepe.