È arrivata Cuvée J.R.E. N° 3

berlucchijre-d2892070

È arrivata Cuvée J.R.E. N° 3, Franciacorta Rosé Riserva 2007 selezionato dalle chef e sommelier dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe. Riunitesi la scorsa estate a palazzo Lana Berlucchi, contiguo alle cantine dove nel 1961 nacque il primo Franciacorta, le donne JRE hanno degustato con Marco Stabile, presidente dell'associazione, e Arturo Ziliani, enologo e amministratore delegato di Berlucchi, nove Riserve, scegliendo quella più affine al loro palato esperto e ideale abbinamento ai piatti creativi proposti nei loro ristoranti.

Cuvée J.R.E. N° 3Cuvée J.R.E. N° 3 è un Franciacorta Riserva composto da uve Pinot Nero (38%) e Chardonnay (62%) della vendemmia 2007 provenienti dai vigneti Quindicipiò e Arzelle a Borgonato. I vini base sono stati affinati in acciaio, per preservarne la freschezza; il Pinot Nero ha beneficiato della macerazione a freddo sulle bucce per una notte. Dopo un riposo di sette anni sui lieviti, al dégorgement è stato aggiunto un dosaggio contenuto, solo 2 grammi litro, per dare spazio alla già importante personalità del vino.

Cuvée J.R.E. N°3 seduce nella flûte per la vivace tonalità aranciata, che ricorda l'alkekengi; il profumo è ricco e complesso, con ampie note di frutti rossi e piacevoli sensazioni evolutive; il gusto è pieno, corposo, persistente, con acidità perfettamente amalgamata. Femminile nel colore, complessa e altera nell'essenza, la Riserva è un piccolo capolavoro di natura e cantina prodotto in 3.980 bottiglie soltanto e disponibile unicamente nei ristoranti dei JRE. Con Cuvée N° 3 si rafforza ulteriormente il legame tra l'Associazione e la Guido Berlucchi, e il brindisi per le prossime feste diventa ancora più esclusivo.