



## LANSON GREEN LABEL

### LA FILOSOFIA

Lo champagne Lanson Green Label è prodotto utilizzando uve biologiche cresciute esclusivamente nei terreni che si estendono dalla Tenuta vinicola Malmaison fino a Verneuil, nel cuore della valle di Marne. Destinato da molti anni all'agricoltura biologica e biodinamica, il vigneto è dedicato alla protezione dell'ecosistema e al rispetto dell'equilibrio tra terreno, piante e uomo. Questo progetto rappresenta l'approccio generale della Maison Lanson volto al rispetto dell'ambiente e segue una logica strettamente ecologica, le bottiglie sono infatti più leggere e le etichette vengono realizzate con carta riciclata. Ispirato dalla natura, Lanson ha scelto di unire il colore verde al suo simbolo distintivo: la croce Lanson.

### LE NOTE DEGUSTATIVE

Lo champagne biologico Lanson Green Label è la massima espressione delle qualità e dell'unicità del Terroir in cui nasce. Come tutti gli champagne Lanson, questo vino è composto prevalentemente da Pinot Nero, per un perfetto equilibrio tra vivacità ed eleganza. L'assenza di fermentazione malolattica preserva l'originale purezza e freschezza delle uve. Dopo tre anni trascorsi nelle Cantine della Maison, Lanson Green Label è elegante, aromatico e caratterizzato da una grande purezza minerale.

**COLORE** - Alla vista, il perlage fine e persistente dona vivacità al ricco color oro ambrato.

**PROFUMO** - Con un fondo di aromi minerali, il naso esprime note intense di pera, pesca e ribes nero, accompagnate da un tocco di agrumi e di spezie orientali.

**SAPORE** - Sapori decisi di frutta matura, come pera, prugna e mango, indugiano sul palato, fondendosi armoniosamente in un vino caratterizzato da una grande vivacità e mineralità. Il finale fresco e lungo rivela note di spezie e frutta esotica.

### ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo, può accompagnarsi anche a piatti di pesce elaborati o carne grigliata.

BLEND: 50% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 30% Pinot Meunier | INVECCHIAMENTO: 3 anni



Le vigne Lanson sono riconosciute da AGRICULTURE BIOLOGIQUE Label in Francia e Europa.  
I vini prodotti con uve da agricoltura biodinamica sono anche certificati da ECO CERT BIO-FR-01.



**DUCA DI SALAPARUTA SPA**

**UFFICIO STAMPA  
DANIELA GIULIA SOPRANO  
TEL\_ 0039 0296765274  
e-mail: dsoprano@duca.it  
www.duca.it**

