

# Civiltà del bere

## Marchesi di Barolo ha l'esclusiva per Champagne Maily



*La Casa vinicola di proprietà della famiglia Abbona è il distributore unico per l'Italia dello storico marchio della Montagne de Reims. La selezione comprende quattro referenze Grand Cru, tra cui il fiore all'occhiello Blanc de Pinot Noir e il millesimato L'Intemporelle*

Dal cuore delle Langhe a quello della Champagne, sempre nel segno dell'eccellenza. **Marchesi di Barolo** annuncia la distribuzione in esclusiva per l'Italia degli **Champagne Maily Grand Cru**, storica cooperativa che porta il nome del village dove sorgono i vigneti: **70 ettari classificati Grand Cru** sul versante settentrionale della **Montagne de Reims**, per un totale di 35 lieux-dit.

«La nostra produzione si concentra sui rossi e in gamma mancava uno spumante secco», spiegano **Valentina e Davide Abbona**, alla guida di Marchesi di Barolo con la madre Anna e il padre Ernesto.

«La tradizione spumantistica più vicina a noi è quella dell'Alta Langa, ma abbiamo preferito guardare Oltralpe, cercando un marchio iconico coerente con la nostra filosofia produttiva e ricerca qualitativa. Dopo aver visitato diverse realtà, siamo giunti a Maily ed è stato un colpo di fulmine. Subito abbiamo percepito un'affinità con i luoghi e i viticoltori».

## Senso della famiglia e rispetto del passato avvicinano Marchesi di Barolo e Maily

Tanti i valori che accomunano Marchesi di Barolo e Champagne Maily Grand Cru, a cominciare dal rispetto per il passato e il forte senso di comunità e famiglia. «La base operativa di **Maily** è composta da **80 appassionati vigneron**: sono i discendenti diretti di 10 intrepidi soci che, esattamente novant'anni fa, fondarono l'Associazione dei produttori di Champagne Maily». Correva l'anno 1929, lo stesso in cui la famiglia Abbona acquistava le antiche cantine di vinificazione e affinamento dei Marchesi di Barolo, diventando proprietaria dell'azienda vinicola. «Il motto di Champagne Maily è “à la tête par la main”, ovvero “insieme possiamo farlo accadere”, lo stesso principio che muove ogni nostra attività a Barolo, fermamente convinti che sia l'unione a fare la forza», concludono Valentina e Davide Abbona.



Maily Champagne

## Quattro etichette per conoscere il mondo di Champagne Maily

Per la distribuzione italiana sono state scelte quattro referenze: **Brut Reserve**, **Blanc de Pinot noir**, **Rosé de Maily** e **L'Intemporelle**. Il Brut Reserve è una cuvée di Pinot noir (75%) e Chardonnay (25%) dal profilo fruttato e decisamente passepartout. Il Blanc de Pinot noir, fiore all'occhiello aziendale, rivela l'anima del terroir in perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il Rosé de Maily (90% Pinot noir, 10% Chardonnay) è l'emblema dell'eleganza e della profondità aromatica. Infine L'Intemporelle, millesimato da Pinot noir (60%) e Chardonnay (40%), anno dopo anno riflette lo stile inconfondibile della Maison Maily Grand Cru: floreale, agrumato, setoso, con una frizzante sapidità e piacevoli accenni gessosi.