

LINDT EXCELLENCE

Accompagna il tuo vino con tutta l'intensità di Excellence, una linea completa di tavolette fondenti con alte percentuali di cacao e diversi ingredienti, tutta da assaggiare. Nelle prossime pagine scopri quali abbinamenti abbiamo pensato per te!

...ASSAPORA L'INTENSITÀ DI EXCELLENCE
70% CACAO O ORANGE INTENSE



SUBITO IN OMAGGIO PER TE



PER TE ANCHE UN BUONO SPESA
PER L'ACQUISTO DI 2 TAVOLETTE EXCELLENCE.

LA DEGUSTAZIONE DI EXCELLENCE

Ecco i consigli dei Maitres Chocolatiers:

- Degusta dalla percentuale di cacao più bassa alla più alta.
- Crea la giusta atmosfera concentrando tutti i tuoi sensi solo sul cioccolato.



VISTA

Presta molta attenzione all'aspetto del cioccolato (colore, uniformità della struttura e lucentezza).



UDITO

Accosta il cioccolato all'orecchio e spezzalo. Sentirai il suo "snap": il suono secco e distinto del cioccolato ben temperato.



TATTO

Ora valutane con attenzione la struttura della superficie (liscia, ruvida o granulata).



OLFATTO

Puoi percepirne i suoi molti aromi: annusane il profumo oppure fallo sciogliere in bocca. Poi espira ed annusa.



GUSTO

Ora sciogli in bocca un pezzo di cioccolato distribuendolo sulla lingua e sul palato: cosa percepisci?

EXCELLENCE FONDENTE DECISO 85%

Olfattivo: fragranza di cacao molto intensa.

Gustativo/retroolfattivo: l'aroma intenso di cacao, molto persistente, si arricchisce di note tostate di cacao e caffè e di un tocco di liquirizia e vaniglia Bourbon. Sentori di frutta rossa e nera disidratata.

Abbinamento: DOCG Sforzato di Valtellina.

Vino dotato di lunga persistenza e buona morbidezza. Le uve raccolte vengono appassite prima di essere vinificate e questo regala concentrazione sia aromatica che gustativa. Le note olfattive del cioccolato e del vino ben duettano, mentre in bocca la potenza alcolica del vino, la sua morbidezza e i ritorni retroolfattivi di frutta e spezie, accompagnano la lunga persistenza del cioccolato.



EXCELLENCE FONDENTE STRAORDINARIO 90%

Olfattivo: aroma straordinariamente ricco, deciso e intenso.

Gustativo/retroolfattivo: all'assaggio è vellutato e rivela tutte le nuances del cacao. L'alta percentuale è ben bilanciata dagli aromi di cacao tostato, liquirizia e affumicato.

Abbinamento: Primitivo di Manduria.

Vitigno dalle caratteristiche olfattive fruttate, dotato di corpo robusto, tannino contenuto e grande morbidezza. La DOCG Primitivo di Manduria ha caratteristiche accentuate di morbidezza, regalate dall'alta gradazione alcolica naturale (nessuna aggiunta di alcol) e dall'elevato residuo zuccherino, che ben si sposano con le note amare e speziate del cacao.



EXCELLENCE FONDENTE DECISO 85%

Olfattivo: fragranza di cacao molto intensa.

Gustativo/retroolfattivo: l'aroma intenso di cacao, molto persistente, si arricchisce di note tostate di cacao e caffè e di un tocco di liquirizia e vaniglia Bourbon. Sentori di frutta rossa e nera disidratata.

Abbinamento: DOCG Sforzato di Valtellina.

Vino dotato di lunga persistenza e buona morbidezza. Le uve raccolte vengono appassite prima di essere vinificate e questo regala concentrazione sia aromatica che gustativa. Le note olfattive del cioccolato e del vino ben duettano, mentre in bocca la potenza alcolica del vino, la sua morbidezza e i ritorni retroolfattivi di frutta e spezie, accompagnano la lunga persistenza del cioccolato.



EXCELLENCE FONDENTE STRAORDINARIO 90%

Olfattivo: aroma straordinariamente ricco, deciso e intenso.

Gustativo/retroolfattivo: all'assaggio è vellutato e rivela tutte le sfumature del cacao. L'alta percentuale è ben bilanciata dagli aromi di cacao tostato, liquirizia e affumicato.

Abbinamento: Primitivo di Manduria.

Vitigno dalle caratteristiche olfattive fruttate, dotato di corpo robusto, tannino contenuto e grande morbidezza. La DOCG Primitivo di Manduria ha caratteristiche accentuate di morbidezza, regalate dall'alta gradazione alcolica naturale (nessuna aggiunta di alcol) e dall'elevato residuo zuccherino, che ben si sposano con le note amare e speziate del cacao.



EXCELLENCE FONDENTE ASSOLUTO 99%

Olfattivo: le note di cacao sono forti, decise e persistenti.

Gustativo/retroolfattivo: cioccolato per intenditori! L'aroma deciso del cacao si caratterizza per un retrogusto di caffè tostato, prugna, note fruttate e liquirizia. Note gustative amare decise che lasciano però spazio ad aromi di frutta secca - anche tostata - e caffè.

Abbinamento: DOCG Moscato di Scanzo.

Da uve moscato di Scanzo, una tipologia di moscato a bacca rossa particolarissima. La sua dolcezza è smorzata dalla lieve tannicità ed è dotato di infinita persistenza. Tutti questi sentori olfattivi si ritrovano anche al gusto e ben competono con un cioccolato a così alta percentuale.



EXCELLENCE ORANGE INTENSE

Olfattivo: note primarie del cacao lievi e molto arrotondate. Chiare note di scorza di arancia dolce, lieve speziatura dolce, sfumature di fiori di zagara.

Gustativo/retroolfattivo: amaro lieve ed equilibrato, poco invadente. Arancia chiaramente avvertibile e piacevole.

Abbinamento: DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante.

Gli intensi profumi fruttati di questo spumante, prodotto con moscato giallo, accompagnano le note agrumate rilasciate dal cioccolato. All'assaggio, il moderato aroma del cacao viene smorzato dalla dolcezza dello spumante.



EXCELLENCE NOCCIOLA

Olfattivo: profumi del cacao e della tostatura delle nocciole riconoscibili. Lievi sentori di vaniglia.

Gustativo/retrofattivo: il gusto della nocciola è immediatamente riconoscibile e piacevole.

Abbinamento: DOC Malvasia di Casorzo d'Asti.

Dal Piemonte una malvasia a bacca rossa, con aromi e profumo di frutti rossi. Moderata tannicità. Le sue note fruttate accompagnano ed esaltano il gusto del cioccolato e della nocciola grazie anche alla sua effervescenza.



EXCELLENCE PEPERONCINO

Olfattivo: il profumo del cacao è moderatamente intenso.

Gustativo/retrofattivo: cioccolato con percentuale di cacao contenuta. La piccantezza del peperoncino esce decisa ma non invadente.

Abbinamento: DOC Vernaccia di Oristano in tipologia Riserva. Vino ad alta gradazione alcolica, ha caratteristiche di morbidezza e lunga persistenza. Le note retrofattive di frutta secca, spezie dolci e l'apporto alcolico aiutano a smorzare la piccantezza finale del peperoncino.

