



ACQUISTATO IL .....

Alsace AOC Pinot Gris

2021

## Per riscoprire il piacere di un Pinot Gris di buona fattura



Il Pinot Gris alsaziano non ricorda assolutamente quello prodotto in Italia. Rispetto al nostro, è un vino molto più inteso e ricco, figlio di un territorio e di un clima decisamente unici. E questa interpretazione dell'azienda Klipfel non fa eccezione. E' esattamente come ci si aspetta che debba essere. Un vino affascinante e avvolgente, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet complesso, con note dolci di frutta matura e marmellata, seguite da spunti di fiori bianchi ancora ben freschi. In bocca, infine, è morbido e rotondo. Un vino dotato di una bella freschezza e succosità. Un vino da bere ancora giovane.

Una bella azienda familiare, quella fondata a Barr da Martin Klipfel nel 1824. Da allora sei generazioni si sono succedute alla guida della cantina e oggi l'azienda è giustamente considerata un punto di riferimento per la viticoltura in Alsazia. Il figlio del fondatore, Eugène, fu un vero pioniere nella produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles, addirittura 60 anni prima del riconoscimento ufficiale. Oggi alla guida della maison ci sono Jean-Louis e Anne-Sophie che instancabili lavorano per ampliare i loro mercati e portare lo stile alsaziano in tutto il mondo.

### La Vigna

**Terreno** Alsazia e una regione con un mosaico di terroir diversi che danno unicità ai suoi vini.

**Esposizione** Nord - Ovest 500m s.l.m.

**Allevamento** Spalliera a potatura Guyot

**Densità imp.** 3500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Bianco Fermo Secco DOCG

**Provenienza** Francia

**Uve** Pinot Gris

**Gradazione** 12% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 5 anni

**Abbinamento** PESCE

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a piena maturità. La fermentazione alcolica dura fino a 2 settimane con controllo delle temperature. Affinamento in cisterne inox.

**Sensazioni** Vista: paglierino intenso naso: discreto fruttato che evolve su note di pera e pesca palato : rotondo, note di pera e pesca sono molto intensi e un alta acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821