ACQUISTATO IL .....

Alsace AOC Riesling 2022

Un vino che divide ma che non lascia indifferente

Il Riesling prodotto in Alsazia è un vino che divide. O lo si ama, o lo si odia. Difficile rimanere indifferenti e neutrali. La sua caratteristica peculiare è una spiccata acidità che lo rende fresco e minerale. Un vino che in bottiglia sa invecchiare benissimo e che non teme, anche se è bianco, di restare qualche anno in attesa dell'occasione giusta. Klipfer lo propone in questa versione molto piacevole, caratterizzato da un bel colore giallo pallido, con riflessi tendenti al verdognolo. Al naso attira l'attenzione grazie alle sue note fruttate, dove si possono chiaramente distinguere lime e kiwi. A completare il quadro, leggeri ricordi di pietra focaia e di gesso. In bocca è ben strutturato, con un sorso fresco e piacevolmente secco.

Una bella azienda famigliare, 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	L'alsazia e un mosaico di terroir differenti.
Esposizione	Nord - Ovest 500m s.l.m.
Allevamento	Spalliera Potatura Guyot
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOCG
Provenienza	Francia
Uve	Riesling
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 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: floreale , agrumato , minerale , intensita alta palato: fresco, denso, acidita alta, fruttato, note pepate.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821