ACQUISTATO IL .....

Muscat AOC Alsace 2018 2018

Esplosivo e tipico

Il Muscat di Eric Rominger è un vino bianco di qualità, ottenuto al 100% dalla varietà Muscat Ottonel. Questa uve, a bacca bianca originaria dell'Alsazia, è coltivata anche in molte altre regioni vinicole del mondo, tra cui l'Italia, anche se solo nella sua terra d'origine raggiunge livelli qualitativi molto alti. Le sue caratteristiche sono una intensa aromaticità e un'acidità equilibrata, che conferisce al vino freschezza e vivacità. La vigna di Eric Rominger è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, in regime di agricoltura biodinamica, senza utilizzare prodotti chimici. La raccolta delle uve avviene manualmente, con una selezione attenta delle uve migliori, che vengono poi immesse nella pressa pneumatica. La spremitura è lunga e lenta, per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione è spontanea, con una successiva sosta del vino sui lieviti fini per alcuni mesi. Il Muscat di Eric Rominger si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino. Al naso è esplosivo e tipico, con sentori di fiori di acacia, pesca bianca e bergamotto. In bocca, invece, è secco ed elegante, caratterizzato da una belle grassezza e una delicata vivacità allo stesso tempo. Di rara finezza aromatica, grazie alla sua mineralità salina, risulta estremamente piacevole e perfetto per accompagnare piatti vegetariani e a base di legumi. Nella tradizione alsaziana viene abbinato anche agli asparagi.

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura. Loro, però, contro il parere di tutti, continuarono il progetto e il tempo diede loro ragione. Nel 1992, infatti, questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru, il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia, e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé". La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo
Provenienza	Alsace
Uve	Muscat
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Raccolta manuale con selezione delle uve, l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica per una spremitura di circa 5/6 ore, per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione è spontanea e il vino sosta alcuni mesi sulle proprie fecce fini.
Sensazioni	Fiori di acacia, di pesca bianca e bergamotto. Un vino secco ed elegante, dotato di grassezza e vivacità allo stesso tempo, di rara finezza aromatica che grazie alla sua mineralità salina gli da grande spessore.

© 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