



ACQUISTATO IL

Pinot Blanc Vin d'Alsace Vieilles Vignes 2023

2023

Bianco, biologico, fresco e giovane



Svinando

La Vigna

Terreno 0

Esposizione 0

Allevamento 0

Densità imp. 0

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alsace

Uve 100% Pinot Blanc

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione 0

Sensazioni Ricchezza nella solarità alsaziana, finezza ed eleganza nel più nobile dei vitigni a bacca bianca. Purezza ed eleganza del Pinot Bianco, dal terroir alsaziano. L'Alsazia, regione vinicola al confine tra Francia e Germania, è un vero e proprio mosaico di paesaggi, con colline dolci, vigneti terrazzati e villaggi pittoreschi. Il clima è fresco e secco, ideale per la coltivazione di vitigni a bacca bianca. Ma ciò che rende l'Alsazia davvero speciale è la sua geologia: una varietà di suoli, dai graniti ai calcari, che conferiscono ai vini una complessità e una mineralità uniche. In particolare il Pinot Bianco, localmente chiamato anche "Clevner". Vitigno versatile, in grado di produrre vini di diverse tipologie, dai più freschi e leggeri ai più complessi e strutturati. Le "Vieilles Vignes" (viti vecchie) di Domaine Meyer-Fonné, in particolare, sono un vero e proprio tesoro. Producono infatti uve più concentrate e ricche di aromi. In cantina è applicato un metodo di produzione tradizionale, con fermentazioni in acciaio inox per preservare la freschezza e l'eleganza del vino e affinamento in parte in botti di legno, per conferire al vino maggiore complessità e struttura. Vieilles Vignes si presenta nel calice di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, aromi di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, come mela e pera, oltre ad agrumi e una leggera nota minerale. In bocca è fresco, elegante e equilibrato, con una buona acidità e una lunga persistenza aromatica. Perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti di pesce, frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

Nascosto tra le dolci colline del villaggio alsaziano di Katzenthal, Domaine Meyer-Fonné rappresenta una delle realtà più affascinanti e storiche del panorama vitivinicolo francese. La storia di questa azienda a conduzione familiare affonda le sue radici nel lontano 1732, quando la famiglia Meyer, originaria della Svizzera, si stabilì in questo angolo d'Alsazia. Fu però alla fine dell'Ottocento che Felix Meyer diede vita ufficialmente al Domaine, che da allora si tramanda di generazione in generazione, mantenendo intatto il suo spirito familiare e autentico. Il passaggio da una semplice attività di viticoltura a una vera e propria produzione vinicola si deve a François Meyer, nipote di Felix, che negli anni Sessanta introdusse l'imballaggio e la vendita diretta, mentre la zia, Lucie Fonné, continuava a dedicarsi con passione alla cura delle vigne. Con l'arrivo di Felix Meyer, nel 1992, che il Domaine Meyer-Fonné conosce una vera e propria rinascita. Felix è oggi considerato uno dei vignaioli più talentuosi dell'Alsazia e ha impresso una svolta moderna all'azienda, diversificando i terroir e valorizzando i Grand Cru, senza mai tradire l'eredità lasciata dai suoi predecessori. I 18 ettari di vigneti, distribuiti su 7 comuni, sono infatti un mosaico di terroir differenti, con viti che risalgono fino al 1965. Qui vengono coltivate, con metodi di agricoltura biologica, le varietà tipiche, come Riesling, Gewürztraminer e Muscat d'Alsace, oltre a Pinot Noir, Sylvaner e Chardonnay. In cantina, Felix Meyer segue una filosofia di lavoro rispettosa dei tempi naturali. Le uve, raccolte a mano, vengono vinificate per parcella e varietale, con pressature delicate e fermentazioni spontanee in foudre di rovere o vasche d'acciaio. L'affinamento sulle fecce fini e l'uso di grandi botti di legno completano un processo che mira a preservare l'autenticità e la

complessità dei vini.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821