



ACQUISTATO IL

Pinot Noir Vin d'Alsace 2022

2022

Giovane, mai scontato



Svinando

Rosso di facile beva. Ma solo "apparentemente semplice". Questo Pinot Noir alsaziano racchiude in realtà tutta l'essenza di un territorio unico e inimitabile. Un vino giovane e fresco che incarna la freschezza e la vivacità del Pinot Nero. Ma procediamo con ordine. L'Alsace Pinot Noir Allimant-Laugner rientra nella denominazione Alsace AOC, che prevede regole rigorose per la coltivazione dei vigneti, la produzione del vino e l'imbottigliamento. Protagonista è il Pinot Nero, vitigno nobile e versatile, considerato tra i più nobili al mondo e capace di produrre vini di straordinaria eleganza e complessità. Domaine Allimant-Laugner lo lavora con metodi tradizionali, con fermentazioni in acciaio inox per preservare la freschezza e l'eleganza del vino. La macerazione dura circa una settimana per estrarre colore e tannini dalle bucce, e conferendo al vino la sua struttura e le note di frutti rossi. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela aromi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, con una leggera nota speziata. In bocca è fresco, leggero e fruttato, con tannini morbidi e un finale piacevole. Sulla tavola accompagna antipasti leggeri, carni bianche, pollame, formaggi freschi e salumi.

Nel cuore dell'Alsazia, precisamente a Orschwiller, si trova Domaine Allimant-Laugner, un'azienda vinicola che rappresenta una vera e propria storia di successo. L'Alsazia è una delle regioni vinicole più affascinanti della Francia, situata lungo il confine con la Germania. Caratterizzata da un clima semi-continentale, gode di estati calde e inverni freddi, condizioni ideali per la coltivazione della vite. Orschwiller, il villaggio che ospita il Domaine, è situato ai piedi del maestoso castello di Haut-Koenigsbourg, una location che conferisce un tocco di magia e storia ai vigneti circostanti. Il Domaine Allimant-Laugner si distingue per la produzione di vini di assoluta piacevolezza, informali e altamente competitivi nel prezzo. A differenza di molti vini alsaziani tradizionali, spesso caratterizzati da un'opulenza minerale e una struttura robusta, i vini del Domaine sono pensati per essere piacevoli e accessibili. Questa scelta produttiva rende i vini del Domaine ideali per un consumo quotidiano, senza rinunciare alla qualità e al piacere gustativo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alsace

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 0

Sensazioni Rosso di facile beva. Una settimana di macerazione è necessaria per donare note di frutti rossi a bacca nera ed un finale con buona tannicità.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821