ACQUISTATO IL .....

Crémant d’Alsace Rosé Brut S.A.



Freschezza e gusto

Crémant d'Alsace AOC Rosé Brut di Domaine Allimant-Laugner, un vino spumante che va assolutamente assaggiato per conoscere lo stile fresco ed elegante delle bollicine dell'Alsazia. Domaine Allimant-Laugner si trova a Orschwiller, nel cuore della AOC. Le uve Pinot Noir utilizzate per la produzione di questo spumante crescono su terreni calcareo-argillosi, che conferiscono al vino una mineralità inconfondibile e una struttura elegante. Vinificazione accurata secondo il metodo classico, con rifermentazione in bottiglia, il vino riposa sui lieviti per almeno 12 mesi, acquisendo così complessità aromatica e morbidezza. Nel calice si presenta di un colore rosa salmone brillante e un perlage fine e persistente. Al naso regala un bouquet di profumi fruttati, con note di fragola, lampone e piccoli frutti rossi. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole mineralità e un finale persistente. Bolla versatile, si abbina perfettamente ad antipasti, primi piatti leggeri e secondi a base di pesce e carne bianca.

Nel cuore dell'Alsazia, dove le colline ondulate sono coperte di vigneti rigogliosi e il fascino dei villaggi medievali incanta i visitatori. E' qui che sorge Domaine Allimant-Laugner. Una lunga storia di passione e dedizione. Vini di grande piacevolezza, capaci di conquistare appassionati ed esperti per la loro freschezza. I vigneti aziendali si trovano nei comuni di Eguisheim e Voegtlinshoffen, con il Riesling a farla da padrone. Accanto a lui, il Pinot Gris, il Gewürztraminer, il Sylvaner e l'Auxerrois. La filosofia del Domaine è quella di creare vini che siano piacevoli da bere, senza per questo rinunciare alla qualità e all'eleganza. Vini caratterizzati da freschezza vivace e netti richiami fruttati e floreali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Alsazia
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Freschezza e gioventù, aromi di fragola con sorprendente mineralità. Per tutte le occasioni. Bello il colore, bello il perlage, bello il gusto e imbattibile il rapporto qualità/prezzo, per questa cuvée che rappresenta quasi la metà della produzione complessiva della famiglia Laugner.
Sensazioni	Colore rosa salmone. Al naso note di aromi di piccoli frutti rossi, lampone e fragoline di bosco. In bocca è ricco,fragrante con piacevoli aromi fruttati e di grande freschezza

© 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