



ACQUISTATO IL

Pinot Gris Alsace AOC

2021



Per riscoprire il piacere di un Pinot Gris di buona fattura

Il Pinot Gris alsaziano non ricorda assolutamente quello prodotto in Italia. Rispetto al nostro, è un vino molto più intenso e ricco, figlio di un territorio e di un clima decisamente unici. E questa interpretazione dell'azienda Klipfel non fa eccezione. E' esattamente come ci si aspetta che debba essere. Un vino affascinante e avvolgente, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso rivela un bouquet complesso, con note dolci di frutta matura e marmellata, seguite da spunti di fiori bianchi ancora ben freschi. In bocca, infine, è morbido e rotondo. Un vino dotato di una bella freschezza e succosità. Un vino da bere ancora giovane.

Una bella azienda familiare, 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 Alsazia è una regione con un mosaico di terroir diversi che danno unicità ai suoi vini.

Esposizione Nord - Ovest 500m s.l.m.

Allevamento Spalliera a potatura Guyot

Densità imp. 3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Francia

Uve Pinot Gris

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 5 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: discreto fruttato che evolve su note di pera e pesca palato : rotondo, note di pera e pesca sono molto intensi e un alta acidità.

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