



ACQUISTATO IL

Alsace Pinot Gris "Les Princes Abbés"

2017

L'anima elegante del Pinot Gris



Svinando

Anche se per molti, non solo in Italia, Pinot Grigio è sinonimo di Veneto e Friuli, l'Alsazia è, a ragione, la regione più conosciuta per la lavorazione del suo omonimo francese, il Pinot Gris. Il vitigno è lo stesso. Quello che cambia è lo stile e il risultato finale. Tra i più conosciuti, e apprezzati, interpreti alsaziani di questa uva c'è, senza timore di smentita, la maison Schlumberger. Il successo del Domaine deriva in buona sostanza dall'attenta selezione delle uve in vigna, grazie a una vendemmia che tradizionalmente viene fatta a mano. Dopo poche ore dalla raccolta, tutte le uve vengono conferite in cantina dove subiscono una lavorazione molto delicata, grazie a un controllo rigoroso della temperatura. Pressatura soffice, vinificazione in acciaio e una prolungata maturazione del vino sulle proprie fecce nobili sono gli altri ingredienti immancabili. Ne deriva un vino dal colore giallo chiaro, con riflessi verdolini. Al naso aromi di mela cotogna, miele ed evidenti ricordi minerali. In bocca è ampio e fresco, delicatamente sostenuto da una piacevole acidità. Un vino delicato ma non troppo. Un calice intrigante capace di accompagnare con successo diversi piatti.

Strana regione l'Alsazia. Orgogliosamente francese ma dall'anima profondamente germanica. A causa della sua posizione, all'estrema periferia est della Francia, proprio sul confine con la Germania. E per il suo passato di terra di conquista, più volte palleggiata tra Francia e, appunto, Germania. Il legame è così forte che qui non è raro trovare aziende vinicole dove, nonostante si parli francese, il nome riveli antiche origini tedesche. E' il caso di Domaine Schlumberger, le cui radici risalgono addirittura al XVI secolo, quando il capostipite si stabilì in Francia provenendo dalla regione del Baden-Wurtemberg. Negli anni, l'azienda è cresciuta e si è affermata acquisendo alcuni vigneti e terreni in alcuni dei più prestigiosi cru alsaziani. Alla base del loro successo, un rigoroso lavoro in vigna, sempre più improntato all'agricoltura biodinamica e all'ecosostenibilità, ma anche grande attenzione alla tecnologia in cantina. Riesling, Pinot Gris, Sylvaner e Gewürztraminer sono tra le varietà più coltivate da cui si ottengono vini profondamente territoriali e spesso legati all'antica tradizione alsaziana di lavorare ogni vitigno singolarmente.

La Vigna

Terreno Vulcanico

Esposizione Sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza Francia

Uve 100% Pinot Gris

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Primi di terra

Vinificazione La maison Schlumberger utilizza solamente le migliori uve, pressate a freddo, fermentate in tini termoregolati per 4 mesi e lasciando poi il vino a maturare sui lieviti dai 6 agli 8 mesi.

Sensazioni Il colore è giallo chiaro con riflessi verdolini. Il naso si apre con aromi di mela cotogna e prosegue con sensazioni più mielate e minerali. In bocca è ampio e fresco delicatamente sostenuto da una viva 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