ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer Hospice De Colmar 2020 2020

Grande potenziale aromatico



Partiamo dal territorio: l'Alsazia. Siamo nel Nord della Francia. Confine orientale. A pochi chilometri si trova la Germania con la sua Mosella. Ci troviamo in un angolo d'Europa dove i vini sono prevalentemente bianchi e dove i vitigni che crescono meglio sono quelli che amano un clima freddo. Come il Gewürztraminer che qui Hospices de Colmar propone in una versione particolarmente ricca, prodotto con uve provenienti da un vigneto di oltre 40 anni di età. Secco ma non eccessivamente, questo vino si presenta nel calice di un bel colore giallo dorato. Al naso, poi, rivela tutto il suo potenziale aromatico, con una nota dolcemente fruttata che ricorda la frutta candita. In bocca, infine, la nota piacevolmente dolce di questo bianco si fonde bene con un mondo di spezie. Perfetto equilibrio in tutte le sue componenti, questo vino si presta a più di una occasione. Buono come aperitivo, può anche essere proposto in abbinamento con formaggi saporiti o con piatti leggermente piccanti. Ottimo, per esempio, con le specialità della cucina orientale.

Le origini di questo prestigioso marchio possono essere fatte risalire al 1255, anno in cui furono fondati gli Hospices Civils della città imperiale di Colmar. A quel tempo, infatti, i religiosi accoglievano i pellegrini e le persone bisognose per fornire loro cure e talvolta per offrire loro cibo e riparo. E, spesso, le spese ospedaliere venivano pagate in natura, anche con la cessione di terreni agricoli. Ed è così che, anno dopo anno, il vasto patrimonio degli Hospices si è costruito. Attraverso donazioni e lasciti di benefattori. La gestione di questa prestigiosa tenuta, che è ancora di proprietà degli ospizi civili Louis Pasteur, è affidata esclusivamente al Domaine Viticole de la Ville de Colmar, che ha una competenza riconosciuta nella produzione di vini di qualità. Situato su un terreno molto drenante che si riscalda rapidamente in primavera e induce un precoce sviluppo delle viti, è rinomato per il suo microclima eccezionale.

La Vigna

Terreno	misto da calcareo ad argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	15% vol

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Gewurztraminer
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Vendemmia manuale . Pressurage con pressuares pneumatiche ,débourbage a freddo e Fermentazione con controllo della temperatura. Svinatura dopo la fermentazione e l'invecchiamento su fecce fini.
Sensazioni	Il Gewurztraminer "Hospices de Colmar" è fatto da vecchie viti di oltre 40 anni, il cui terroir e microclima eccezionali gli permettono di raggiungere una qualità ottimale. Questo vino esalta gli aromi di frutta candita e tostata con sapori di rosa. Con una grande concentrazione al palato e una bella armonia, questo vino è molto promettente. Si abbina perfettamente a formaggi potenti e al foie gras, cucina esotica, sorprenderà i vostri aperitivi e dessert.

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