



ACQUISTATO IL

Pinot Gris Hospice de Colmar 2020

2020

Nobile ed elegante



Partiamo dal presupposto che il Pinot Grigio italiano, in particolare quello prodotto in Veneto e Friuli, è solo un lontano parente di quello proposto qui da Hospices de Colmar. O meglio le uve di partenza sono le stesse. Quello che cambia è lo stile di vinificazione. Il Pinot Grigio nostrano è un vino fresco e croccante. Un bianco semplice e piacevole, adatto a mille occasioni. Il Pinot Gris alsaziano, al contrario, è spesso un vino molto più ricco e concentrato. Più intenso. Più complesso. Complice senza dubbio l'ambiente naturale da cui provengono le uve, caratterizzato da vigneti molto ripidi, con suoli ricchi di minerali e pietre che riflettono il calore del sole. Questo Pinot Gris, in particolare, nasce da una vendemmia manuale, del resto sarebbe impossibile altrimenti, e da una vinificazione accurata con controllo delle temperature. Dopo la fermentazione, il vino riposa per un certo periodo sulle proprie fecce fini, arricchendosi di aromi e struttura. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso rivela un bouquet ampio e interessante, con note di frutta esotica in bella evidenza. In bocca, invece, si rivela un bianco di buon corpo. Nobile ed elegante, questo vino ha un attacco morbido, per poi rivelarsi piacevole, generoso e caldo.

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	Suolo molto drenante a tratti argilloso e a tratti calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	sistema Sylvoz
Densità imp.	100
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	PINOT GRIS 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia manuale. Pressurage con pressuare pneumatiche, débouillage a freddo e Fermentazione con controllo della temperatura. Svinatura dopo la fermentazione e l'invecchiamento su fecce fini.
Sensazioni	Giallo Paglierino con riflessi dorati. Corposo e nobile, questo vino delicato è pieno di finezza un attacco morbido, piacevole, generoso e caldo in bocca. Al naso aromi affumicati mescolati a sapori di frutta esotica

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