ACQUISTATO IL .....

Pinot Blanc Vin d'Alsace 2022 2022



Ampio e setoso

Pinot Blanc di Hunawihr è prodotto a partire da uve vendemmiate a mano in vigneti situati nella zona dell'Alto Reno, in Alsazia. Pinot Bianco in purezza, la fermentazione avviene in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata e si protrae per circa tre settimane. Successivamente il vino affina per 4 mesi sulle proprie fecce fini, prima di essere imbottigliato. Caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, al naso si apre con gradevoli sentori di limone, arricchiti da note floreali. In bocca, invece, è ampio e setoso, con un finale fresco e persistente. Bianco di bella personalità, questo vino è semplicemente perfetto per accompagnare piatti a base di pesce o carni bianche. E' il vino giusto anche per un aperitivo insolito e con formaggi di media stagionatura.

I vigneti di questa bella cooperativa alsaziana si trovano nei comuni di Hunawihr, Ribeauvillé e Riquewihr. Cave Vinicole Hunawihr si caratterizza per la capacità di vinificare le proprie uve nel più rigoroso rispetto della ricchezza e della diversità dei suoi terroir, dando vita a una gamma completa dei grandi vini dell'Alsazia, riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo. Da quelli più semplici e immediati, fino a "Les Grands Crus d'Alsace", al vertice della piramide qualitativa delle denominazioni alsaziane. Vini che nascono, nel rispetto di rigorosi criteri di qualità, in 51 terroir delimitati secondo criteri geologici e climatici e che costituiscono il mosaico dei Grands Crus d'Alsazia. Fondata nel 1954, oggi la cantina può contare su oltre 130 soci che coltivano circa 200 ettari di vigneto, distribuiti per l'80% a Hunawihr e per il 20% restante nei villaggi limitrofi. La produzione media annua è di circa 2 milioni di bottiglie.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	PINOT BIANCO 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice a temperatura controllata successivo affinamento in acciaio
Sensazioni	Gusto affinato ed equilibrato ha la freschezza degli agrumi maturi ed un finale vellutato

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