



ACQUISTATO IL .....

Crémant d'Alsace Brut

NV

## Acidità fine e delicata persistenza

Il Crémant d'Alsace Brut di Eric Rominger è un vino spumante di qualità, prodotto nella regione francese dell'Alsazia. La sua base è nobile ed è composta da Pinot Noir e Pinot Blanc, in maggioranza, a cui sono aggiunte piccole parti delle varietà Pinot Gris e Riesling. Tutte le uve sono coltivate su terreni argillosi, con un substrato di calcare. Questa particolare composizione del terreno conferisce ai vini una mineralità distintiva e un'acidità equilibrata. La vigna, come sempre per questa azienda, è coltivata con estremo rispetto per l'ambiente, utilizzando solo concimazioni naturali e limitati prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite. La raccolta delle uve avviene manualmente, con una selezione rigorosa degli acini integri che vengono immediatamente immessi nella pressa pneumatica. Il processo di fermentazione è naturale e avviene con una sosta di alcuni mesi sulle fecce fini, mentre la presa di spuma è seguita da un periodo di permanenza in bottiglia, in contatto con i lieviti, per almeno 48 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da una bolla fine e persistente. Il naso, fruttato, ricorda leggermente la brioche e lascia spazio a una bocca ricca e vinosa, caratterizzata da un'acidità fine e una delicata persistenza. Vino spumante elegante, dal carattere fresco e vivace, spicca in particolare per la sua piacevole finezza. In termini di abbinamento, il Crémant d'Alsace Brut di Eric Rominger è una bollicina versatile, perfetto come aperitivo o per accompagnare tutto il pasto. Grazie alla sua acidità equilibrata e alla mineralità distintiva, è perfetto con piatti di pesce, crostacei, formaggi freschi e carni bianche.

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura. Loro, però, contro il parere di tutti, continuarono il progetto e il tempo diede loro ragione. Nel 1992, infatti, questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru, il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia, e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé". La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.



Svinando

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione** Sud, Sud Ovest

**Allevamento** Spaliera

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia**  
**Provenienza** Alsace

**Uve** PINOT NOIR, PINOT BLANC, PINOT GRIS, REISLING

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne

**Vinificazione** raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve con acini integri, immessi direttamente nella pressa pneumatica. Decantazione statica e fermentazione spontanea con sosta di alcuni mesi sulle fecce fini; poi permanenza in bottiglia sui lieviti per almeno 48 mesi.

**Sensazioni** La bolla è fine e persistente. Naso fruttato e leggermente brioché, lascia spazio a una bocca ricca e vinosa accompagnata da un'acidità fine e da una delicata persistenza per un finale di piacevole finezza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821