



ACQUISTATO IL

Gewurztraminer AOC Alsace

2022

Da vigneti nella Vallée Noble



Vino bianco di qualità, prodotto da Eric Rominger con uve di Gewurztraminer raccolte nella Vallée Noble, una zona caratterizzata da un clima soleggiato e terreni con una forte presenza di arenarie. Grazie a queste condizioni, il Gewurztraminer sviluppa note spinte di fruttato, dando vita a vini dal carattere intenso e aromatico. La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, utilizzando solo concimi naturali e proteggendo la vite dalle malattie con i prodotti consentiti dall'agricoltura biodinamica. La raccolta delle uve avviene manualmente, con una selezione attenta dei grappoli migliori che vengono immediatamente immessi nella pressa pneumatica. La spremitura è lunga e delicata, per favorire la macerazione pellicolare. La successiva fermentazione avviene spontaneamente, con una sosta del vino sui lieviti fini per alcuni mesi. Il Gewurztraminer di Eric Rominger è caratterizzato da note fruttate e piacevolmente piccanti, con una delicatezza e finezza al palato. Intensa aromaticità e un lieve residuo zuccherino, rendono questo vino perfetto come compagno di piatti ricchi e sapidi, come il foie gras, la grigliata di crostacei, il salmone e l'aringa affumicati, i tortelli di zucca.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud, Sud Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alsace

Uve Gewurztraminer

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Raccolta manuale con selezione delle uve: l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica, la spremitura è lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontanea e il vino sosta alcuni mesi sui lieviti fini.

Sensazioni Vino con note fruttate piacevolmente piccante e nette, al palato esprime finezza e delicatezza, lascia una sensazione ampia e dolce.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821