ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer AOC Alsace 2022



Da vigneti nella Vallèe Noble

Vino bianco di qualità, prodotto da Eric Rominger con uve di Gewürztraminer raccolte nella Vallèe 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 Gewürztraminer 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 e? 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821