



ACQUISTATO IL

Riesling AOC Alsace 2022

2022

Buona struttura minerale, fruttato intenso

Sull'etichetta si legge AOC Alsace Riesling. E dalla particolare forma della bottiglia è impossibile non capire che si tratta di uno dei buoni vini provenienti dal Nord dell'Europa, in questo caso dalla Francia, prodotti a partire da uno dei vitigni più apprezzati per longevità e carattere. Lo propone qui Eric Rominger, bravo vignaiolo vocato alla biodinamica, con uve raccolte su terreni argillosi e calcarei che conferiscono ai vini una piacevole mineralità e acidità. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve, una volta in cantina i grappoli vengono passati direttamente nella pressa pneumatica. La spremitura è lunga e delicata, per favorire una prima macerazione pellicolare. Segue quindi la fermentazione spontanea e una ulteriore sosta del vino finito sui propri lieviti fini per alcuni mesi. Bianco di buona struttura minerale, fruttato intenso, presenta un bouquet ampio e ben riconoscibile per la tipologia. In bocca, invece, stupisce per l'acidità piacevolmente frizzante. Servito a una temperatura di servizio tra i 10 e i 12 °C, accompagna bene formaggi di capra e stagionati. Ma anche piatti piacevolmente speziati della cucina asiatica.

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	Sud, Sud Ovest
Esposizione	Spalliera
Allevamento	
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsace
Uve	Riesling
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Apertivo, 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 una buona struttura minerale, fruttato intenso, bouquet ampio accompagnato da una acidità piacevolmente frizzante.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821