ACQUISTATO IL .....

Gentil AOC Alsace 2023 2023



Piacevolmente secco, straordinariamente bilanciato

Si chiama Gentil, AOC Alsace. Lo propone Famille Hugel ed è il frutto di un complesso blend di uve tipiche della regione. Riesling al 26,3%, Gewürztraminer al 23,2%, Muscat al 16,8%, Sylvaner al 17,8%, Pinot Gris all'8,7% e Pinot Bianco al 7,2%. Le uve vengono raccolte manualmente e portate, in piccole ceste, fino alla pressa che viene riempita per gravità, senza alcun aiuto meccanico. Dopo la pigiatura, il mosto viene lasciato illimpidire per decantazione per alcune ore. Segue quindi la fermentazione che in questo caso avviene in barrique a temperatura controllata. Al termine di questa fase, il vino viene travasato una sola volta prima della chiarificazione naturale durante l'inverno. La primavera seguente, è filtrato leggermente e imbottigliato. Nel calice si scopre un vino caratterizzato da un colore vivace e brillante, con un intenso scintillio e riflessi verdolini evidenti. Al naso presenta note fruttate, con un finale minerale e vibrante che richiama la roccia calcarea e il tartufo bianco. In bocca è lungo e persistente, con un gusto piacevolmente secco, straordinariamente ben bilanciato. Vino di ottima fattura, il suo finale è denso, aromatico e complesso. Da bere giovane, è perfetto per accompagnare aperitivi e piatti delicati di pesce.

Famille Hugel è un'azienda vinicola "simbolo" del suo territorio. Da secoli si dedica allo studio e alla classificazione del terroir. La loro attenzione alla vigna è maniacale ed è testimoniata dal fatto che limitano la produzione di ogni singolo vino a massimo 20-30 filari all'interno di una vigna. Questo fa sì che Famille Hugel sia una delle più autorevoli in materia di zonazione, in Alsazia. Non a caso ogni anno, geologi e studiosi del terroir, si recano in Alsazia per arricchire la propria conoscenza, grazie alla consulenza con Hugel. Nel tempo, questa attitudine alla classificazione ha permesso all'azienda alsaziana di creare una reputazione di assoluta eccellenza, che dura ormai da ben 13 generazioni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	Gewurztraminer 23.2%, Muscat 16.8%, Riesling 26.3%, Pinot Gris 8.7%, Sylvaner 17.8%, Pinot Blanc 7.2%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Le uve vengono raccolte in piccole vasche alla pressa, che viene riempita per gravità, senza alcun pompaggio o altro aiuto meccanico. Dopo la pigiatura, la decantazione si protrae per alcune ore, quindi avviene la fermentare in barrique a temperatura controllata (18 ° C). Il vino viene travasato una sola volta, prima della chiarificazione naturale durante l'inverno. La primavera seguente, il vino è filtrato con un filtro leggero, appena prima dell'imbottigliamento, e le bottiglie sono quindi conservate nelle cantine per circa 10 anni prima della messa in commercio.

Sensazioni

Colore: Il colore è quello di un vino giovane, vivace ed energico che rivela un intenso scintillio cristallino illuminato da toni più chiari verde foglia e giallo paglierino. Aroma: Al naso presenta note fruttate di vinaccioli da uve perfettamente mature. Il finale è vibrante e minerale, ricorda la roccia calcarea ed il tartufo bianco, evoca l'inconfondibile presenza di un paesaggio unico. Gusto: Al palato offre un lungo, persistente carnet di sapori indulgenti é un vero Riesling secco. Distinto, generoso, ampio, corposo, succoso, straordinariamente ben bilanciato, della migliore qualità. Il finale è denso, aromatico e complesso.

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