ACQUISTATO IL .....

Pinot Gris AOC Alsace 2023 2023



Classico Pinot Grigio d'Alsazia

Famille Hugel propone questo tipico bianco alsaziano. Stiamo parlando di un Pinot Gris AOC Alsace, ricco e pieno, ma comunque secco. Un vino particolarmente versatile che gode di un eccellente potenziale di invecchiamento. Nasce da uve raccolte esclusivamente a mano in vigneti che affondano le radici in suoli ricchi di argilla e calcare, con un'elevata percentuale di uve di proprietà. Raccolte in piccole cassette, le uve vengono trasportate alle presse, riempite per gravità, senza alcun pompaggio o altro intervento meccanico. Dopo la pressatura, il mosto viene decantato per alcune ore e quindi fatto fermentare in vasche di acciaio. La primavera successiva, poi, il vino viene leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento e le bottiglie vengono poste nelle cantine dell'azienda fino al momento della vendita. Nel bicchiere si presenta di un colore brillante, con riflessi verdolini chiari che ricordano le gemme di abete in primavera. Al naso è piacevolmente aromatico, ben arricchito di frutta matura come mela, pera, albicocca, ma anche brioche, vaniglia e pistacchio. In bocca è succoso ed equilibrato, con un finale rinfrescante. E' un Classico Pinot Grigio d'Alsazia, fine, preciso e rassicurante. Grazie alla sua personalità, questo vino si abbina bene a diversi piatti. Ottimo con pesci di mare o di acqua dolce, si sposa bene anche con carni bianche, come pollo o coniglio, vitello o maiale.

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	100% Pinot Gris
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Questo vino ha una personalità diplomatica che ben si abbina a diversi piatti: pesce di mare o d'acqua dolce, aragosta, triglie così come carni bianche tipo pollo o coniglio, o ancora vitello o maiale. Va servito a 8°C
Sensazioni	Colore: C'è una certa giovinezza brillante nel colore verde chiaro del vino, che ricorda le gemme delle foglie di abete in primavera. Gambe strette, lisce e sofisticate. Aroma: Al naso è piacevolmente aromatico ben arricchito di frutta matura come mela, pera, albicocca, brioche, vaniglia e pistacchio. Gusto: Al palato è un succoso esempio di equilibrio, energizzato dal finale rinfrescante. E' un Pinot Grigio d'Alsazia Classico molto fine, preciso, rassicurante, puro e corretto.

© 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