ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Vin d'Alsace 2022 2022



La Vigna

Terreno Granitico

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alsazia

Uve Gewürztraminer 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte nell'ultima settimana di settembre per preservare la freschezza, essenziale per l'equilibrio desiderato

Sensazioni La più aromatica tra le uve alsaziane, riesce in questa interpretazione a non diventare mai eccessivamente intensi e stucchevoli, mantenendo tutto il bello del suo corredo: speziato, aromatico, morbido e grasso.

Freschezza e aromaticità

Domaine Allimant-Laugner si trova a Orschwiller, nel cuore dell'Alsazia, una regione vinicola che vanta una tradizione secolare. L'Alsazia è caratterizzata da un paesaggio pittoresco, con vigneti che si estendono su dolci colline ai piedi dei Vosgi. I suoli dell'Alsazia, particolarmente quelli di Orschwiller, sono di origine granitica, contribuendo a donare ai vini una mineralità distintiva. Questo terroir, insieme al clima semi-continentale, con estati calde e inverni freddi, è ideale per la coltivazione del Gewürztraminer, che appunto è uno dei vitigni simbolo della regione. Con la sua buccia rosa e le sue intense note floreali e speziate, questo vitigno regala vini che sono un'esplosione di profumi. Le uve sono raccolte a mano nell'ultima settimana di settembre, per preservare freschezza e acidità naturali. Dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a una pressatura delicata per estrarre il succo senza compromettere gli aromi delicati. La fermentazione avviene a temperatura controllata, per mantenere l'integrità degli aromi naturali. Successivamente, il vino riposa sulle fecce fini per un breve periodo, che aiuta a sviluppare maggiore complessità e rotondità. Giallo paglierino brillante, al naso questo Gewürztraminer rivela un bouquet complesso con note floreali, come la rosa e il gelsomino, unite a sentori speziati di pepe bianco e zenzero. In bocca il vino è morbido e avvolgente, con una texture leggermente grassa e una mineralità che dona freschezza. Le note di frutta esotica, come il litchi e il mango, si fondono armoniosamente con accenni di miele e agrumi, creando un profilo gustativo ricco e intrigante. Pensato per essere goduto giovane, entro due anni dalla vendemmia, una leggera evoluzione in bottiglia può aggiungere ulteriore complessità al suo bouquet aromatico.

Nel cuore dell'Alsazia, precisamente a Orschwiller, si trova Domaine Allimant-Laugner, un'azienda vinicola che rappresenta una vera e propria storia di successo. L'Alsazia è una delle regioni vinicole più affascinanti della Francia, situata lungo il confine con la Germania. Caratterizzata da un clima semi-continentale, gode di estati calde e inverni freddi, condizioni ideali per la coltivazione della vite. Orschwiller, il villaggio che ospita il Domaine, è situato ai piedi del maestoso castello di Haut-Koenigsbourg, una location che conferisce un tocco di magia e storia ai vigneti circostanti. Il Domaine Allimant-Laugner si distingue per la produzione di vini di assoluta piacevolezza, informali e altamente competitivi nel prezzo. A differenza di molti vini alsaziani tradizionali, spesso caratterizzati da un'opulenza minerale e una struttura robusta, i vini del Domaine sono pensati per essere piacevoli e accessibili. Questa scelta produttiva rende i vini del Domaine ideali per un consumo quotidiano, senza una complessità eccessiva, adatti a chiunque desideri godersi un buon bicchiere di vino senza pretese.

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