



ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Vin d'Alsace 2022

2022

## Freschezza e aromaticità



*Svinando*

### 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 i vini pensati per essere piacevoli e accessibili. Questa scelta produttiva rende i vini del Domaine ideali per un consumo quotidiano, senza instancabile attesa di piene gestazioni eccessivamente intensi e stucchevoli, mantenendo tutto il bello del suo corredo: speziato, aromatico, morbido e grasso.

**Sensazioni**

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

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 instancabile attesa di piene gestazioni eccessivamente intensi e stucchevoli, mantenendo tutto il bello del suo corredo: speziato, aromatico, morbido e grasso.