ACQUISTATO IL .....

Pinot Gris Vin d'Alsace 2023 2023



La Vigna

Terreno argilloso calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alsazia

Uve Pinot Gris 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 6-8 anni

Abbinamento Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Il vino è caratterizzato da una marcata intensità e complessità aromatica, con note di albicocca secca. Il palato è denso e lungo

Aromi fruttati e piacevole acidità

Oggi ci troviamo a Orschwiller, nel cuore dell'Alsazia. Qui ha sede il Domaine Allimant-Laugner che produce ottimi vini del territorio. L'Alsazia è una regione affascinante, caratterizzata da un paesaggio collinare ai piedi dei Vosgi, con un clima semi-continentale che offre estati calde e inverni rigidi. Questo clima permette una maturazione lenta e regolare delle uve, preservandone l'acidità e gli aromi più freschi. Il Pinot Gris, in particolare, è uno dei vitigni emblematici della regione, noto per la sua capacità di produrre vini ricchi e complessi. Frutto di una vinificazione attenta alla tradizione, le uve sono raccolte a mano al giusto grado di maturazione. Dopo la raccolta, vengono pressate delicatamente per estrarre il mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata per preservare i delicati aromi fruttati e la freschezza del vino. Successivamente, il vino matura sui propri lieviti fini, arricchendosi in termini di complessità e struttura. Nel calice il Pinot Gris di Domaine Allimant-Laugner si presenta di un invitante colore giallo dorato. Al naso, il bouquet è aperto e piacevole, dominato da note di albicocca secca, miele e spezie dolci. In bocca si rivela denso e lungo, con una struttura morbida e un finale persistente. La ricchezza degli aromi fruttati si combina con la piacevole acidità, creando un'esperienza gratificante. Questo Pinot Gris rivela inoltre una notevole capacità di invecchiamento. In gioventù rivela freschezza e vivacità, ma dopo un certo periodo di riposo in cantina che può protrarsi anche per 6-8 anni, svilupperà maggiore complessità aromatica, diventando ancora più intrigante e raffinato. Perfetto con il foie gras, grazie alla sua ricchezza e alla sua dolcezza naturale che bilanciano la sapidità del piatto. Si abbina bene anche ai formaggi della regione, in particolare quelli a pasta molle e lavata come il Munster. Ottimo con carni bianche, come il pollo arrosto o il tacchino, e pesci grassi, come il salmone o il tonno, grazie alla sua struttura corposa e al suo finale lungo e armonioso.

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 [illegible] 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 rinunciare alla qualità e al piacere gustativo.

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