



ACQUISTATO IL

Riesling Vin d'Alsace 2022

2022

Longevità ed eleganza



Svinando®

Un Riesling fresco, aromatico e fine, giocato su toni morbidi e seducenti, classici del vitigno coltivato su suoli bene esposti al sole. Tutto questo è l'Alsace Riesling Allimant-Laugner. L'Alsazia, regione vinicola al confine tra Francia e Germania, è un vero e proprio mosaico di paesaggi, con colline dolci, vigneti terrazzati e villaggi pittoreschi. Il clima è fresco e secco, ideale per la coltivazione di vitigni a bacca bianca. Ma ciò che rende l'Alsazia davvero speciale è la sua geologia: una varietà di suoli, dai graniti ai calcari, che conferiscono ai vini una complessità e una mineralità uniche. Il Riesling, dal canto suo, è un vitigno a bacca bianca considerato tra i più nobili al mondo, capace di produrre vini di straordinaria longevità ed eleganza. Si distingue per la sua spiccata acidità e per la sua ricchezza aromatica. Tutte caratteristiche che si ritrovano anche in questo bianco proposto da Domaine Allimant-Laugner, cantina familiare situata nel villaggio di Saint-Hippolyte. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Al naso, si apre con aromi di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con una leggera nota minerale. In bocca è fresco, elegante e equilibrato, con una buona acidità e una lunga persistenza aromatica. Buono già oggi, i produttori consigliano di berlo entro 5 anni dalla vendemmia per apprezzarne al meglio la freschezza e l'eleganza. Versatile a tavola, accompagna aperitivi, antipasti di pesce, frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

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 rinunciare alla qualità e al piacere gustativo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alsace

Uve 100% Riesling

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione

Sensazioni Un Riesling fresco, aromatico, fine, giocato su toni morbidi e seducenti, classici del vitigno, su suoli bene esposti al sole.

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