



ACQUISTATO IL

Crémant d'Alsace Brut Nature

2023

Freschezza e vivacità



Il Crémant d'Alsace Zéro Dosage del Domaine Barmès-Buecher è prodotto secondo il metodo tradizionale e si distingue per la sua freschezza e la vivacità. Questo vino è ottenuto da un assemblaggio di tre vitigni: Pinot Gris, Pinot Auxerrois e Chardonnay, una combinazione che conferisce al vino finito una complessità aromatica e una struttura equilibrata. Si tratta di un "dosaggio zero" che nasce da uve coltivate con pratiche biodinamiche, rispettando l'equilibrio naturale dell'ecosistema. Alla vista il vino si presenta di un colore giallo paglierino brillante e un perlage fine e persistente. Al naso emergono sentori di fiori bianchi e frutta gialla, accompagnati da una sottile nota di brioche. In bocca questo Crémant offre una freschezza vivace, con note di mela verde e agrumi, sostenute da una piacevole acidità e una struttura equilibrata. Perfetto come aperitivo, si abbina bene anche a piatti a base di pesce, frutti di mare e carni bianche. La sua freschezza lo rende ideale per accompagnare antipasti leggeri e formaggi a pasta molle.

Domaine Barmès-Buecher si trova nel cuore dell'Alsazia, a pochi chilometri da Colmar ed Eguisheim. Fondato nel 1985 dall'unione di Geneviève Barmès (nata Buecher) e François Barmès, il Domaine è il frutto dell'unione di due famiglie che coltivano la vite fin dal XVII secolo. I fondatori hanno deciso di intraprendere un percorso in armonia con la natura, orientandosi verso la coltivazione biodinamica, una scelta che è stata ufficialmente certificata a partire dal 2001. L'azienda può contare su circa 16-18 ettari di vigna, distribuiti in diverse comuni dell'Alsazia e comprende alcuni appezzamenti classificati Grand Cru, dove l'attenzione maniacale al dettaglio permette di ottenere produzioni a rendimenti moderati ma di qualità eccezionale. Qui, ogni parcella è curata "su misura": dalla selezione manuale dell'uva alla lavorazione in cantina, il rispetto per il terroir è il filo conduttore che permette di esprimere al meglio la personalità di ogni vigneto.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dosaggio zero
Provenienza	Alsace
Uve	Pinot Gris, Pinot Auxerrois, Chardonnay
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	

Sensazioni Freschissimo, fragrante Champenoise dalla bollicina fine, in versione sugar free. Ideale in aperitivo con tocchi di agrume e fi ore bianco gradevoli e sottili

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