ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer "Estate" Alsace AOC 2021 2021

Tradizione e qualità

Oggi ci troviamo nel cuore dell'Alsazia, tra le colline che abbracciano il pittoresco villaggio di Riquewihr. Qui nasce il Gewurztraminer Estate di Famille Hugel, bianco fermo, 100% Gewurztraminer. Espressione autentica di un territorio unico e di una tradizione vinicola secolare. Riquewihr, situata tra 350 e 500 metri sul livello del mare, beneficia di un microclima tra i più asciutti di Francia, grazie alla protezione naturale offerta dai monti Vosgi. I terreni sono argillosi e altamente calcarei e conferiscono alle uve una ricchezza e una mineralità distintive. Il vitigno Gewurztraminer, noto per i suoi aromi intensi e speziati, trova in Alsazia il suo habitat ideale, ed esprime al meglio le sue caratteristiche organolettiche. Le uve, raccolte manualmente, vengono trasportate in piccole vasche alle presse, riempite per gravità senza l'uso di pompe. Dopo la pressatura, il mosto viene decantato per alcune ore e fermentato in tini a temperatura controllata. Il vino viene quindi travasato una sola volta prima della chiarificazione naturale durante l'inverno e, nella primavera successiva, leggermente filtrato per l'imbottigliamento. L'intera produzione è chiusa con tappi DIAM, che eliminano il rischio di contaminazioni. Gewurztraminer Estate si presenta con una veste scintillante e riflessi giallo pallido. Al naso rivela un bouquet generoso con note di fiori bianchi, mango maturo, frutto della passione, zenzero e pepe. In bocca è elegante, profondo e complesso, con un equilibrio perfetto tra acidità e struttura. La mineralità conferita dal terroir aggiunge ulteriori sfaccettature, culminando in un finale lungo e persistente. Pensato per essere apprezzato nella sua giovinezza per cogliere appieno la freschezza e la vivacità dei suoi aromi, il Gewurztraminer Estate si abbina bene a formaggi di capra, prosciutto crudo. Ma anche a ostriche, frutti di mare e piatti leggeri a base di pesce e crostacei. La sua misurata aromaticità, infine, lo rende ideale anche con piatti speziati della cucina asiatica, come curry o piatti a base di zenzero.

Famille Hugel è un'azienda vinicola "simbolo" del suo territorio. Da secoli si dedica allo studio e alla classificazione del terroir. La loro attenzione alla vigna è maniacale ed è testimoniata dal fatto che limitano la produzione di ogni singolo vino a massimo 20-30 filari all'interno di una vigna. Questo fa sì che Famille Hugel sia una delle più autorevoli in materia di zonazione, in Alsazia. Non a caso ogni anno, geologi e studiosi del terroir, si recano in Alsazia per arricchire la propria conoscenza, grazie alla consulenza con Hugel. Nel tempo, questa attitudine alla classificazione ha permesso all'azienda alsaziana di creare una reputazione di assoluta eccellenza, che dura ormai da ben 13 generazioni.

La Vigna

Terreno	Terreno argilloso- altamente calcareo
Esposizione	0
Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsazia
Uve	gewuztraminer 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono portate i npiccoli tini alle presse che vengono rimpite per gravità. Dopo la pressatura il mosto viene travasato per alcune ore, quindi fermentato in botti o tini a temperatura controlata (18-24 C°). Il vino viene travasato una sola volta prima dell'illimpidimento naturale nel corso dell'inverno. la primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

Sensazioni Una veste scintillante con riflessi giallo pallido. Gli aromi sono aperti e generosi, proprio come quelli di un Riesling nel pieno della sua maturità, con un'impronta solida che rivela un'origine aristocratica. Questo vino proviene dai migliori terreni marnosi del Riquewihr che gli conferiscono un attacco salino e corposo unico al palato: si sa cosa si sta ottenendo fin dall'inizio. Il gusto elegante, profondo,complesso e ben equilibrato è perfettamente bilancato dall'acidità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821