ACQUISTATO IL .....

Gewürztraminer Alsace AOC 2023 2023



Tradizione e qualità

Prodotto al 100% con uve Gewurztraminer, questo bianco fermo ben rappresenta la tradizione e la qualità della famiglia Hugel, attiva nel settore dal 1639. Riquewihr, situata tra 350 e 500 metri sul livello del mare, beneficia di un microclima unico, protetto dai monti Vosgi, che garantisce condizioni ideali per la viticoltura. I terreni, argillosi e altamente calcarei, conferiscono alle uve una mineralità spiccata, contribuendo alla freschezza del vino. L'appellazione Alsace AOC garantisce l'origine e la qualità dei vini. Le uve, raccolte manualmente, vengono trasportate in piccole vasche alle presse che sono riempite per gravità senza l'uso di pompe. Dopo la pressatura, poi, il mosto viene decantato per alcune ore e fatto fermentare in tini a temperatura controllata. Al termine di questa fase il vino viene infine travasato una sola volta prima della chiarificazione naturale durante l'inverno e, nella primavera successiva, leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento. L'intera produzione della famiglia Hugel è chiusa con tappi DIAM, che eliminano il rischio di contaminazioni. Alla vista questo Gewurztraminer si presenta di un bel colore giallo dorato brillante. Al naso rivela un bouquet raffinato, con delicate note floreali di rosa e gelsomino, accompagnate da sentori di frutta gialla, come pesca, e frutta tropicale come litchi e mango. In bocca è fine e delicato, con una struttura equilibrata e una bella persistenza. Da accompagnare con piatti asiatici e speziati. Buono anche con salmone affumicato e formaggi stagionati.

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 Allevamento	guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsazia
Uve	gewuztraminer 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono portate in piccoli 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 controllata (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	Colore giallo dorato. Al naso delicate note floreali di rosa e gelsomino interagiscono con sentori di frutta gialla: pesca, Mirabelle e frutta tropicale: litchi, mango, dragon fruit. Il bouquet è espressivo ma non eccessivo; esprime raffinatezza. Al palato è fine e delicato, non troppo debole.

© 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