ACQUISTATO IL .....

Pinot Blanc Alsace AOC 2023 2023



Freschezza e struttura

Nel cuore dell'Alsazia, tra le colline che circondano il pittoresco villaggio di Riquewihr, nasce il Pinot Blanc Estate di Famille Hugel. Questo bianco fermo è prodotto al 100% con uve Pinot Blanc. 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. In particolare grazie ai terreni argillosi e altamente calcarei che conferiscono alle uve una mineralità distintiva, contribuendo alla freschezza e alla struttura del vino. Le uve, raccolte manualmente, vengono trasportate in piccole vasche alle presse che vengono 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 travasato una sola volta prima della chiarificazione naturale durante l'inverno e poi, nella primavera successiva, leggermente filtrato per l'imbottigliamento. L'intera produzione è chiusa con tappi DIAM, che eliminano il rischio di contaminazioni. Nel calice si presenta di una veste giallo paglierino brillante. Al naso offre un bouquet discreto e sottile con delicate note floreali. In bocca è la freschezza a dominare, con sentori di mela verde, prugna gialla e fieno fresco, culminando in un finale armonico e persistente. Sulla tavola si abbina magnificamente ad antipasti di pesce e di terra, formaggi stagionati, primi piatti a base di verdure e piatti leggeri della cucina fusion. Ideale anche come aperitivo.

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	Argilloso, calcareo
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsazia
Uve	pinot bianco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono portate in piccoli tini alle presse che vengono riempite 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 paglierino. Al naso è discreto, sottile e grintoso, si apre su delicate note floreali, senza eccessi. Al palato è la freschezza a dominare, la mela verde e la prugna gialla, il fieno fresco.

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