



ACQUISTATO IL .....

"Eqérie" Crémant d'Alsace AOC Chardonnay Brut

s.a.

## Brut dall'Alsazia



*Svinando*

Eqérie è Crémant d'Alsace Chardonnay di DOPFF & IRION che nasce su suoli calcarei e argillo-calcarei che esaltano finezza e precisione aromatica. Ottenuto da 100% Chardonnay e vendemmato rigorosamente a mano, è il risultato di una lavorazione meticolosa e di un affinamento di 12 mesi che ne scolpisce eleganza e profondità. Nel calice si presenta con un luminoso giallo paglierino attraversato da un perlage fine e persistente, capace di creare una spuma compatta e delicata. Al naso rivela note tostate e di nocciola, intrecciate a fiori bianchi e a una lieve sfumatura di fragola. L'ingresso in bocca è cremoso e raffinato, sostenuto da una freschezza vibrante che dona equilibrio e slancio alla struttura. Il finale è lungo, croccante, di grande pulizia. Perfetto per aperitivi di classe, accompagna con naturale autorevolezza piatti di mare, crostacei e preparazioni gastronomiche ricercate. Un Crémant che unisce precisione tecnica e piacere immediato, pensato per chi cerca bollicine di carattere e autenticità.

Se c'è un luogo in Europa dove la storia del vino si fonde con un'architettura da fiaba, quello è l'Alsazia. Ed è proprio qui, nel borgo medievale di Riquewihr, che si trova Dopff & Irion, un'istituzione la cui eredità affonda le radici nel XVI secolo. Una storia lunghissima, fatta di generazioni che si sono tramandate l'arte di ottenere vini eleganti e raffinati, ma che ha trovato il suo sigillo ufficiale dopo la Seconda Guerra Mondiale. Il nome Dopff & Irion nasce dall'unione di due famiglie di spicco. Due le figure chiave. La prima è Madame Jeanne Irion, una delle fondatrici, che già all'epoca dimostrò che le donne avevano un ruolo centrale e autorevole nella viticoltura. La seconda è René Dopff, un produttore illuminato che, una volta tornato dalla guerra, decise di unire le forze con la vedova Irion. Il loro atto fondante fu un gesto simbolico e concreto: l'acquisto dello storico Château de Riquewihr, costruito nel 1549 e immerso nel verde dei vigneti. Questo non è solo la sede dell'azienda ma l'incarnazione stessa della sua filosofia: onorare la tradizione alsaziana puntando sempre sulla massima qualità. René Dopff fu un vero pioniere in Alsazia, puntando fin da subito sulla ricerca della qualità a ogni costo, passando da una forte riduzione delle rese in vigna. Fu inoltre tra i primi a legare in modo indissolubile il nome di un vitigno al suo specifico terroir. Questa non è una scelta da poco: significa che ogni bottiglia Dopff & Irion è un ritratto fedele della terra da cui proviene. Oggi l'azienda gestisce i suoi vigneti con grande rispetto per l'ambiente, adottando pratiche che preservano la fertilità del suolo e limitano l'impatto. Non è solo una questione di modo: è l'impegno di chi sa che un grande vino nasce solo da una terra sana e vitale.

### La Vigna

**Terreno** calcareo e argillo-calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Alsazia

**Uve** 100% Chardonnay

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 10 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di pesce, Menù di carne

**Vinificazione** Abbiamo dedicato la massima cura alla produzione di questo Crémant d'Alsace Chardonnay. Esso infatti è la nostra vena di esprimere tutte le qualità di un vitigno unico per offrire un grande vino di piacere. Ne sono testimonianza i 12 mesi di affinamento necessari per rivelarne tutte le sfumature e i tesori di sapore. Prima di ciò, la vendemmia manuale, per portare le uve intere al torchio, è solo una delle regole molto rigide che regolano la raccolta e l'elaborazione di questo Crémant.

### Sensazioni

**Colore:** Il colore giallo paglierino di questo crémant è impreziosito da bollicine fini che formano una schiuma densa che svanisce lentamente in un cordone delicato. **Profumo:** Al naso sprigiona note tostate, un tocco di nocciola e sentori di fiori bianchi accompagnati da un leggero tocco di fragola. **Sapore:** All'attacco, l'effervesienza è cremosa ed elegante, l'acidità nervosa ma senza eccessi, equilibra perfettamente la struttura del vino. Il finale è persistente e croccante.

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