

ACQUISTATO IL



"Cuvée Prestige Elegance" Cremant d'Alsace AOC Brut s.a.

Brut dall'Alsazia

Se ti dicessero che uno dei pionieri del Metodo Classico in Alsazia è lo stesso che oggi produce questa bollicina, ci crederesti? È proprio così. La storia del Crémant d'Alsace è, infatti, indissolubilmente legata alla famiglia Dopff e in particolare a Julien Dopff che, intorno al 1900, per primo applicò con successo il famoso metodo di rifermentazione in bottiglia ai vini alsaziani, dando il via a una tradizione spumantistica di altissima qualità. Il Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Brut di Dopff & Irion è il risultato diretto di questa eredità storica, un gioiello di eleganza e freschezza. Ci troviamo nel cuore pulsante della viticoltura alsaziana, a Riquewihr, il borgo medievale dominato dallo storico Château, sede della maison Dopff & Irion. Questa zona, protetta dai massicci dei Vosgi, gode di un clima continentale, secco e soleggiato, ideale per una maturazione lenta e graduale delle uve, preservandone l'acidità, elemento cruciale per la riuscita di un grande spumante. Questa bollicina è frutto di un assemblaggio sapiente: un blend di uve Pinot Bianco (48%), Auxerrois (48%) e completato da una piccola percentuale di Chardonnay (4%). Il Pinot Bianco regala struttura e freschezza, l'Auxerrois aggiunge morbidezza e profumi avvolgenti, mentre lo Chardonnay contribuisce con un tocco di eleganza e longevità. L'unione di questi tre vitigni crea una cuvée di grande equilibrio e profondità. Se molti spumanti si accontentano di affinamenti minimi, la Cuvée Prestige alza l'asticella. La sua ricchezza e complessità derivano da una lenta maturazione di oltre 24 mesi a contatto con i lieviti. Questo affinamento prolungato, ben oltre il requisito minimo, è la chiave che sviluppa le note più sofisticate e complesse, tipiche di una bollicina di rango. Al naso è intenso e avvolgente. Spiccano le classiche note di lievito, che si fondono con sentori di mela cotogna e un intrigante ventaglio di erbe pregiate e spezie, con rimandi al dragoncello, la cannella e lo zafferano. In bocca si rivela elegante e di buon corpo, con una persistenza notevole e un'acidità ben integrata. E' una bollicina versatile, ideale per un intero pasto.

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

danishina di enicoe i Delon la digura chiava dan brimarina Madamai Jaren 24 mesi conferisce eleganza e complessità. Affinameino un sidelle 4 ondestrio prese già sall'in portai dimostro rice eleganza avevano un ruolo centrale e autorevole nella viticoltura. La seconda è René Dopff, un produttore illuminato che, una volta tornato dalla Giallo paglierino con riflessi dorati, trasparente e lugromentas,o obercisheolobi langigerete Acorzei inobernsia conectsofasticane. riboteoroti mateba cotogna, erbe pregiate, dragoncello, cannella e zafféræmdzante 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

Svinando

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

Abbinamento

II Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Alsazia

pinot bianco 48%, auxerrois 48%, chardonnay Uve

Gradazione 12% vol Temp. Servizio 10 gradi **Quando Berlo** entro 7 anni

Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Vinificazione: frutto dell'assemblaggio armonico di

zuccherino: 7 grammi.

Sensazioni

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 mode: è l'impegno di chi sa che un grande vino nasce solo da una terra sana e vitale.