ACQUISTATO IL .....

"Eqérie" Crémant d'Alsace AOC Chardonnay Brut s.a.



Brut dall'Alsazia

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 vendemmiato 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 moda: 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 de Chardonnay. Esso riflette la nostra volontà 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'effervescenza è cremosa ed elegante, l'acidità nervosa ma senza eccessi, equilibra perfettamente la struttura del vino. Il finale è persistente e croccante.

© 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