ACQUISTATO IL .....

"Zero Dosage" Crémant d'Alsace AOC Extra Brut s.a.



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Alsazia

Uve Pinot bianco 50%, Auxerrois 50%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione le uve vengono raccolte precocemente per garantire freschezza ed eleganza al vino base. I grappoli d'uva interi vengono pressati per limitare la quantità di succo e viene conservato solo il succo ottenuto a bassa pressione. La prima fermentazione avviene in tini inox termoregolati. I migliori vini base, adatti a questa cuvée Extra Brut, vengono poi assemblati e imbottigliati con lieviti. La seconda fermentazione avviene lentamente nelle cantine. I vini vengono poi lasciati riposare sui lieviti per almeno 24 mesi, durante i quali acquistano volume e complessità. Le bottiglie vengono poi sboccate secondo il metodo tradizionale. Ai vini non viene aggiunto alcun liquer d'expedition, al fine di preservare il carattere secco e vivace. Presa di spuma : 24 mesi minimo. Residuo zuccherino: 0 grammi

Sensazioni Coloro giallo oro pallido. Il naso è elegante e complesso. Offre una gamma di aromi, a partire da note floreali di biancospino e acacia, sottolineati da una fresca nota di verbena. Scopriamo anche una delicata pera che completa questa tavolozza floreale e fruttata. Le fini bollicine fanno scintillare il palato. Il corpo è finemente cesellato. Troviamo le note fresche che si sviluppano in un finale molto lungo.

Purezza e freschezza estrema

Zero Dosage è una dichiarazione di intenti. Significa che, dopo la sboccatura, non è stato aggiunto neanche un grammo di sciroppo di dosaggio. Questo Crémant d'Alsace Extra Brut "Zero Dosage" di Dopff & Irion è, in pratica, l'essenza pura della bollicina, senza trucchi e senza zuccheri aggiunti per mascherarne il carattere. Se cerchiamo una bolla "tagliente" ed estremamente secca, questo è il vino che fa per noi. Ma procediamo con ordine. L'Alsazia, con i suoi borghi fiabeschi come Riquewihr e i suoi vigneti protetti dalla catena dei Vosgi, è una regione vinicola unica. Qui il clima secco e le notevoli escursioni termiche favoriscono uve con un'acidità eccezionale. E proprio questo è il segreto per uno spumante di lunga vita e grande eleganza. Una curiosità: il co-fondatore della maison, René Dopff, dopo la Seconda Guerra Mondiale, fu un pioniere nel valorizzare l'associazione tra i singoli vitigni e i diversi terroir, un approccio all'epoca rivoluzionario in Alsazia, che qui si traduce in una bollicina di carattere e trasparenza. Questa cuvée nasce dall'incontro tra due vitigni a bacca bianca complementari, utilizzati in parti uguali: il Pinot Bianco e l'Auxerrois. Il primo conferisce la necessaria spina dorsale acida e la struttura elegante, mentre il secondo contribuisce con una maggiore morbidezza, ampiezza al palato e profumi fruttati più ricchi, bilanciando in modo sublime l'estrema secchezza del dosaggio zero. Le uve vengono vendemmiate precocemente, a mano e intere, per mantenere alta l'acidità e l'eleganza del vino base. Dopo la prima fermentazione, solo il mosto fiore, ossia quello ottenuto a bassa pressione, viene selezionato. Segue un lungo affinamento di minimo 24 mesi in cantina. Questo lungo contatto - il doppio del minimo richiesto per legge - è fondamentale per conferire al vino volume, cremosità della bollicina e le complesse note aromatiche tipiche. Nel calice si presenta di un limpido giallo oro pallido, animato da un perlage fine e regolare. Al naso è elegante e complesso, mentre in bocca, le bollicine, finissime, accendono il palato. La secchezza, infine, non è mai aggressiva, ma si traduce in una purezza cristallina che evolve in un finale molto lungo, fresco e sapido. L'assenza di zucchero lo rende un alleato incredibile per la cucina.Ottimo con crudi di pesce e frutti di mare, sushi e sashimi, formaggi stagionati a pasta dura.

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

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