

ACQUISTATO IL

"Zero Dosage" Cremant d'Alsace AOC Extra Brut

s.a.

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 un architettura da liaba, quello e l'Alsazia. Ed e proprio qui, nel borgo medievale di Riquewihr, che si trova Dopff & Irion, un'istituzione la cui e 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 cuivee Extra Brut, vengono poi assemblati e imbottigliati con lieviti. La seconda fermentazione avviene lentamente nelle cantine. I vini vengono poi assemblati e imbottigliati con lieviti. La seconda fermentazione avviene lentamente nelle cantine. I vini vengono poi asciati Guerra Mondiale. Il nome Dopff & Irion nasce dall'unione di que riposare sui lieviti per almeno 24 mesi, durante i quali acquistano volume e complessità. Le pottiglie vengono poi soccate secondo il metodo tradizionale. Ai vini non viene aggiunto alcun liquer of expedition, al fine di preservare il carattere secco e vivace. Presa di spuma: 24 mesi minimo. Residuo zuccherino: 0 grammi adelle fondatrici, che gia all'epoca dimostro che le donne vivace. Presa di spuma: 24 mesi minimo. Residuo zuccherino: 0 grammi

Coloro giallo oro pallido. Il naso è elegante e compressopro del produttario del parte parte voltanto estable di vigneti. Questo non è solo la sede dell'azienda ma l'incarnazione stessa della sua filosofia: onorare la tradizione alsaziana puntando



Aperitivo, Menù di pesce

Abbinamento

Vinificazione

Sensazioni

fresche che si sviluppano in un finale molto lungo.

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.