



ACQUISTATO IL

"Zero Dosage" Crémant d'Alsace AOC Extra Brut

s.a.



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosage 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 liquore d'expédition, 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, che parte da note floreali di biancospino e acacia, sottolineati da una fresca nota di verbena. Scoprendo anche una delicata beva che completa questa tavolozza floreale e fruttata. Le fini bollicine fanno scintillare il palato. Il corpo è finemente cesellato. Proviamo il fiore di Champagne. Il corpo è finemente cesellato. Proviamo il fiore di Champagne. 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

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 "tagliante" 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 dosage 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.