ACQUISTATO IL .....

"Cuvée René" Gewürztraminer Alsace AOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	Suolo calcareo
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alsazia
Uve	Gewürztraminer 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	uve raccolte a perfetta maturazione, fermentazione alcolica a temperatura controllata. Il vino viene poi travasato, filtrato e imbottigliato.
Sensazioni	Giallo dorato intenso, tipico della varietà. Profumo delicato di rose e litchi. Vino secco, sapido e con un finale lungo. Gli aromi sono simili a quelli al naso.

L'Alsazia in un bicchiere

Se pensi che i vini bianchi siano tutti uguali e delicati, preparati a cambiare idea. Basta assaggiare un sorso di questo Gewurztraminer, Cuvée René di Dopff & Irion, una vera e propria esplosione sensoriale che non teme confronti. Siamo in Francia, in Alsazia, nel pittoresco borgo di Riquewihr, la "Perla" dell'Alsazia. Questo territorio ha una storia vitivinicola millenaria, documentata sin dal 1094. Trovandosi ai piedi dei monti Vosgi, Riquewihr beneficia di un microclima eccezionale. Le montagne proteggono i vigneti dalle piogge atlantiche, garantendo un'esposizione solare ottimale. Questa singolare condizione geo-climatica, unita a una ricca varietà di suoli, dona alle uve un carattere inimitabile. Qui non ci sono misteri né blend complicati: Cuvée René è un Gewurztraminer al 100%. Vitigno a bacca "rosa" che regala colori più carichi e un profilo aromatico inconfondibile e quasi esuberante. La grande aromaticità è la sua arma vincente. La vinificazione è attenta. Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto viene fatto fermentare in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, per preservare tutta la freschezza e la ricchezza aromatica. In seguito il vino matura per sei mesi sulle fecce fini, e per altri sei mesi in legno. Questo lento processo aggiunge complessità, morbidezza e struttura, rendendo il sorso più profondo e rotondo prima dell'imbottigliamento. Nel calice sfoggia un bellissimo colore giallo pallido con leggeri riflessi verdi, luminoso e limpido che anticipa la sua freschezza. Al naso, si viene travolti da un'intensità fuori dal comune, con note speziate tipiche, sentori di uva secca e vinacce. Ma è l'eco floreale della rosa a rendere il bouquet così elegante e riconoscibile. In bocca questo vino si dimostra potente ed espressivo, con un piacevole richiamo al miele, pur non essendo dolce. Si chiude poi con una grande persistenza e una sferzata di freschezza che pulisce il palato. Perfetto compagno per le cucine del mondo, il suo carattere speziato è la chiave di volta per abbinamenti da urlo. Ottimo con la cucina Asiatica, Thai o Indiana, la sua aromaticità e la dolcezza percepita stemperano il piccante e l'agrodolce dei piatti. Da provare con formaggi erborinati.

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 da protagoniste nella storia del vino. La seconda è René Dopff, un appassionato visionario che, ogni 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