



ACQUISTATO IL .....

"Cuvée René" Riesling Alsace AOC 2024

2024

## Vivace, fresco ed equilibrato



### La Vigna

#### Terreno

Suolo: in Alsazia sono presenti tutte le formazioni, da quelle primarie a quelle quaternarie, fornendo un mosaico di suoli di impareggiabile ricchezza e diversità.

#### Esposizione Allevamento Densità imp.

#### Il Vino

#### Tipologia

Vino bianco fermo

#### Provenienza

Alsazia

#### Uve

riesling 100%

#### Gradazione

12.5% vol

#### Temp. Servizio

14 gradi

#### Quando Berlo

entro 5-10 anni

#### Abbinamento

Menù di pesce

#### Vinificazione

Vinificato in acciaio a temperatura controllata e affinato per 6 mesi sulle fecce fini in tini.

#### Sensazioni

Colore: Giallo paglierino luminoso. Profumo: Caratteristico minerale complesso, note di frutta bianca come mela, pesca e pera, mandorla bianca, ligustro, pepe grigio e curcuma. Sapore: Vivace, fresco ed equilibrato, lunga persistenza fruttata e minerale.

Il Riesling è l'unico vitigno al mondo capace di reggere il confronto con una ricca "bouillabaisse", la celebre zuppa di pesce marsigliese, anche quando questa è particolarmente speziata e ricca di gusto. Questo rende bene l'idea della sua stoffa e del carattere di questo vitigno francese. Cuvée René Riesling di Dopff & Irion ne è una perfetta espressione. Ci troviamo nel cuore dell'Alsazia, in Francia, nel gioiello medievale di Riquewihr. Qui ha sede la storica maison Dopff & Irion. I vigneti sorgono alle pendici dei Vosgi, montagne che proteggono la regione dalle piogge e rendendo il clima secco e soleggiato. Qui il Riesling trova le condizioni ideali per maturare lentamente, sviluppando una freschezza tagliente e quella caratteristica mineralità che lo rende unico. Riesling al 100%, questa varietà a bacca bianca è considerata da molti il vitigno bianco più nobile al mondo, è in grado di mantenere una notevole acidità anche in piena maturazione. Il risultato è un vino strutturato, secco e vibrante, con una capacità di evoluzione sorprendente. Per esaltare la purezza del frutto e il carattere minerale del suolo, la vinificazione di questo vino avviene interamente in cisterne di acciaio inox a temperatura controllata. Una scelta che mira a preservare al massimo gli aromi freschi e varietali. La parte fondamentale del processo è l'affinamento sulle fecce fini per sei mesi prima dell'imbottigliamento. Questo contatto prolungato con i lieviti esausti arricchisce il vino, donandogli maggiore volume al palato, complessità e una persistenza che altrimenti non avrebbe. Giallo paglierino luminoso, al naso questo bianco offre un bouquet complesso. Oltre alle classiche note di frutta bianca, si avvertono accenni più insoliti e intriganti di mandorla, pepe grigio e curcuma, il tutto avvolto da un'intensa sensazione \*\*minerale. Quando lo si assaggia, poi, si capisce perché è così venerato. E' vivace, fresco ed equilibrato, con un'acidità vibrante che tiene in piedi la struttura. La beva è agile ma il corpo non è leggero. Ogni sorso si allunga in una lunga persistenza fruttata e minerale. Grazie alla sua eccellente acidità naturale, il Riesling è un campione di longevità tra i bianchi. Questa bottiglia offre il meglio di sé nei primi 3-5 anni, dove la freschezza è al culmine, ma può tranquillamente evolvere per oltre 10 anni. Con il tempo, svilupperà le famose e ricercate note di idrocarburo e miele, acquisendo ulteriore complessità.

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.