



ACQUISTATO IL

Crémant d'Alsace Brut

S.A.

Croccante e cremoso



Oggi ci troviamo nel cuore dell'Alsazia, dove Domaine Allimant-Laugner produce questo Crémant d'Alsace AOC Brut. Nello specifico la cantina ha vigneti nel villaggio di Orschwiller, nel cuore della regione, dove il clima è fresco, perfetto per la coltivazione di uve di qualità destinate alla produzione di Metodo Classico. In particolare questo Crémant d'Alsace AOC Brut nasce da un sapiente blend di uve Pinot Blanc (70%), Riesling (20%) e Pinot Gris (10%). Il Pinot Blanc dona delicatezza ed equilibrio, il Riesling aggiunge aromaticità e mineralità, mentre il Pinot Grigio conferisce morbidezza e rotondità. La vinificazione, particolarmente rigorosa, prevede un affinamento sui lieviti per minimo 12 mesi. Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, mentre il perlage fine e persistente crea catenelle ininterrotte di bollicine. Al naso, profumi di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e scorza di agrumi si intrecciano a note gessose e di crosta di pane. In bocca è croccante e cremoso, avvolto da una freschezza vibrante e da una pura mineralità. Il finale è persistente, con un piacevole aroma di mandorla. Perfetto come aperitivo, questa bollicina accompagna bene stuzzichini leggeri o antipasti di pesce.

Nel cuore dell'Alsazia, dove le colline ondulate sono coperte di vigneti rigogliosi e il fascino dei villaggi medievali incanta i visitatori. E' qui che sorge Domaine Allimant-Laugner. Una lunga storia di passione e dedizione. Vini di grande piacevolezza, capaci di conquistare appassionati ed esperti per la loro freschezza. I vigneti aziendali si trovano nei comuni di Eguisheim e Voegtlinshoffen, con il Riesling a farla da padrone. Accanto a lui, il Pinot Gris, il Gewürztraminer, il Sylvaner e l'Auxerrois. La filosofia del Domaine è quella di creare vini che siano piacevoli da bere, senza per questo rinunciare alla qualità e all'eleganza. Vini caratterizzati da freschezza vivace e netti richiami fruttati e floreali.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Crémant d'Alsace AOC
Provenienza	Alsazia
Uve	Pinot Blanc 70%, Riesling 20%, Pinot Gris 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Cuvée di differenti varietà alsaziane: Il Pinot Bianco apporta delicatezza ed equilibrio, il Riesling aromaticità e mineralità, mentre il Pinot Grigio conferisce grasso e rotondità. Sono tra i 12 e i 18 i mesi di affinamento sui lieviti. Bolle fini per un elegante aperitivo a garganella.

Sensazioni

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati esaltato da un delicato perlage. Al naso trionfano profumi di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e scorza di agrumi che incontrano note gessose e di crosta di pane. Il sorso è croccante e cremoso, supportato da una freschezza vibrante e da un limpida mineralità che persiste nel lungo finale ammandorlato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821