



ACQUISTATO IL

Alsace Pinot Gris "Les Princes Abbés"

2017



Svinando

L'anima elegante del Pinot Gris

Anche se per molti, non solo in Italia, Pinot Grigio è sinonimo di Veneto e Friuli, l'Alsazia è, a ragione, la regione più conosciuta per la lavorazione del suo omonimo francese, il Pinot Gris. Il vitigno è lo stesso. Quello che cambia è lo stile e il risultato finale. Tra i più conosciuti, e apprezzati, interpreti alsaziani di questa uva c'è, senza timore di smentita, la maison Schlumberger. Il successo del Domaine deriva in buona sostanza dall'attenta selezione delle uve in vigna, grazie a una vendemmia che tradizionalmente viene fatta a mano. Dopo poche ore dalla raccolta, tutte le uve vengono conferite in cantina dove subiscono una lavorazione molto delicata, grazie a un controllo rigoroso della temperatura. Pressatura soffice, vinificazione in acciaio e una prolungata maturazione del vino sulle proprie fecce nobili sono gli altri ingredienti immancabili. Ne deriva un vino dal colore giallo chiaro, con riflessi verdolini. Al naso aromi di mela cotogna, miele ed evidenti ricordi minerali. In bocca è ampio e fresco, delicatamente sostenuto da una piacevole acidità. Un vino delicato ma non troppo. Un calice intrigante capace di accompagnare con successo diversi piatti.

Strana regione l'Alsazia. Orgogliosamente francese ma dall'anima profondamente germanica. A causa della sua posizione, all'estrema periferia est della Francia, proprio sul confine con la Germania. E per il suo passato di terra di conquista, più volte palleggiata tra Francia e, appunto, Germania. Il legame è così forte che qui non è raro trovare aziende vinicole dove, nonostante si parli francese, il nome riveli antiche origini tedesche. E' il caso di Domaine Schlumberger, le cui radici risalgono addirittura al XVI secolo, quando il capostipite si stabilì in Francia provenendo dalla regione del Baden-Wurtemberg. Negli anni, l'azienda è cresciuta e si è affermata acquisendo alcuni vigneti e terreni in alcuni dei più prestigiosi cru alsaziani. Alla base del loro successo, un rigoroso lavoro in vigna, sempre più improntato all'agricoltura biodinamica e all'ecosostenibilità, ma anche grande attenzione alla tecnologia in cantina. Riesling, Pinot Gris, Sylvaner e Gewürztraminer sono tra le varietà più coltivate da cui si ottengono vini profondamente territoriali e spesso legati all'antica tradizione alsaziana di lavorare ogni vitigno singolarmente.

La Vigna	
Terreno	Vulcanico
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	100% Pinot Gris
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Primi di terra
Vinificazione	La maison Schlumberger utilizza solamente le migliori uve, pressate a freddo, fermentate in tini termoregolati per 4 mesi e lasciando poi il vino a maturare sui lieviti dai 6 agli 8 mesi.
Sensazioni	Il colore è giallo chiaro con riflessi verdolini. Il naso si apre con aromi di mela cotogna e prosegue con sensazioni più mielate e minerali. In bocca è ampio e fresco delicatamente sostenuto da una viva acidità.

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