



ACQUISTATO IL .....

Gewurztraminer AOC Alsace

2020

## Da vigneti nella Vallée Noble



Vino bianco di qualità, prodotto da Eric Rominger con uve di Gewurztraminer raccolte nella Vallée Noble, una zona caratterizzata da un clima soleggiato e terreni con una forte presenza di arenarie. Grazie a queste condizioni, il Gewurztraminer sviluppa note spinte di fruttato, dando vita a vini dal carattere intenso e aromatico. La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, utilizzando solo concimi naturali e proteggendo la vite dalle malattie con i prodotti consentiti dall'agricoltura biodinamica. La raccolta delle uve avviene manualmente, con una selezione attenta dei grappoli migliori che vengono immediatamente immessi nella pressa pneumatica. La spremitura è lunga e delicata, per favorire la macerazione pellicolare. La successiva fermentazione avviene spontaneamente, con una sosta del vino sui lieviti fini per alcuni mesi. Il Gewurztraminer di Eric Rominger è caratterizzato da note fruttate e piacevolmente piccanti, con una delicatezza e finezza al palato. Intensa aromaticità e un lieve residuo zuccherino, rendono questo vino perfetto come compagno di piatti ricchi e saporiti, come il foie gras, la grigliata di crostacei, il salmone e l'aringa affumicati, i tortelli di zucca.

La cantina di Eric e Claudine Rominger ha sede a Westhalten, in Alsazia, dove alla fine degli anni '80 acquistarono i terreni in una zona che allora era indicata come disagiata e dunque non favorevole alla viticoltura. Loro, però, contro il parere di tutti, continuarono il progetto e il tempo diede loro ragione. Nel 1992, infatti, questi terreni vennero riconosciuti come Grand Cru, il grado più elevato di classificazione vitivinicola in Alsazia, e gli fu dato il nome di "Zinnkoepflé". La produzione aziendale è incentrata sui vitigni principali della regione, Riesling e Gewurztraminer. Nel 2002 la cantina ha ottenuto la classificazione sia biologica che biodinamica.

### La Vigna

|                     |                |
|---------------------|----------------|
| <b>Terreno</b>      | Sud, Sud Ovest |
| <b>Esposizione</b>  | Sud, Sud Ovest |
| <b>Allevamento</b>  | Spalliera      |
| <b>Densità imp.</b> | 4500           |

### Il Vino

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Bianco Fermo             |
| <b>Provenienza</b>    | Alsace                   |
| <b>Uve</b>            | Gewurztraminer           |
| <b>Gradazione</b>     | 13,5% vol                |
| <b>Temp. Servizio</b> | 14 gradi                 |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 5 anni             |
| <b>Abbinamento</b>    | Aperitivo, Menù di pesce |

**Vinificazione** Raccolta manuale con selezione delle uve: l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica, la spremitura è lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontanea e il vino sosta alcuni mesi sui lieviti fini.

**Sensazioni** Vino con note fruttate piacevolmente piccante e nette, al palato esprime finezza e delicatezza, lascia una sensazione ampia e dolce.

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