



---

## ERIC ROMINGER



Nome: Crémant d'Alsace Brut

Annata: NV

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC Crémant d'Alsace

Colore: BIANCO

Vitigno: dominanti Pinot Noir e Pinot Blanc con aggiunta di Pinot Gris e Riesling

Formati: 750 ml.

Coltura: Terreni argillosi su un substrato di calcare duro, la particolare composizione del terreno conferisce ai vini una piacevole mineralità e acidità. La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, solo concimazioni naturali e pochi prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite. Resa in vino: 55 hl/ha. Le uve per elaborare questo crémant provengono essenzialmente da una parcella situata nella parte più alta dello Zinnkoepflé, esposto a ovest, ben ventilato e produce frutti con buona maturità con delle acidità fresche ed eleganti che ben si adattano ai vini spumanti.

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve provenienti da una parcella situata sulla sommità della collina dello Zinnkoepfle. Acini integri immessi direttamente nella pressa pneumatica. Decantazione statica e fermentazione spontanea con sosta di alcuni mesi sulle fecce fini; poi permanenza in bottiglia sui lieviti per almeno 48 mesi.

Caratteristiche: la bolla è fine e persistente. Naso fruttato e leggermente brioiché, lascia spazio a una bocca ricca e vinosa accompagnata da un'acidità fine e da una delicata persistenza per un finale di piacevole finezza.

Abbinamenti: elegante come aperitivo e un bell' accompagnamento a tutto pasto.

Servizio: 6-8 °C