



ERIC ROMINGER



Nome: GEWURZTRAMINER ZINNKOEPFLE GRAND CRU SELECTION DE GRAINS NOBLES”

Annata: 2000/2005/2006/2007

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC GRAND CRU SELECTION DE GRAINS NOBLES

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% GEWURZTRAINER

Residuo Zuccherino: 146 g/l

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 protezione della vigna è realizzata secondo il metodo biologico e biodinamico, dove solo l'uso di rame, solforosa e alcune tisane consentono di stimolare le difese naturali della pianta. La Vallée Noble è una piccola valle chiusa a forma di arena che domina maestosamente le pendici del Zinnkoepflé. Quest'ultimo è riconosciuto fin dall'antichità per la sua eccezionale esposizione e il suo microclima di tipo mediterraneo. Il suo terreno è di tipo calcareo dominato da muschelkalk (calcare di conchiglia).

Il clima particolare su questa collina consente la concentrazione di grappoli attraverso la presenza sistematica, nella tarda stagione, di botrite o di appassimento dei grappoli su pianta. Ogni anno in queste vigne si realizza la vendemmia tardiva e la selezione dei “grani nobili”.

In cantina: raccolta manuale con selezione degli acini per singolo grappolo. Spremitura lunga e fermentazione spontanea con sosta sulle fecce per alcuni mesi.

Caratteristiche: di colore giallo intenso con splendidi riflessi dorati. Un naso espressivo e fine rivela sentori di frutta candita con venature speziate. La bocca mielata è complessa e rivela note di frutti gialli di pepe piccante e bianco. Un vino elegante per momenti intensi.

Abbinamenti: da gustare da solo oppure con dei dessert a base di frutta.

Servizio: 10-12 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)