



ERIC ROMINGER



Nome: RIESLING GRAND CRU ZINNKOEFFLÉ VENDANGES TARDIVES

Annata: 2007

Regione: Alsace

Denominazione: AOC ALSACE GRAND CRU VENDAGES TARDIVES

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% RIESLING

Residuo Zuccherino: 61 g/l

Formato: 750 ml.

Coltura: terreni argillosi su un substrato di calcare duro. 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 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.

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa con acini integri immessi direttamente nella pressa pneumatica, per una estrazione del succo in estrema dolcezza. Decantazione statica e fermentazione spontanea, seguita da un affinamento sulle fecce fini di alcuni mesi. La qualità delle uve prodotte ci consente nella vinificazione di utilizzare solo lieviti di solforosa.

Caratteristiche: di un bel colore dorato, al palato rivela note candide e minerali supportate da una bella freschezza. Gli zuccheri sono ben integrati in questo vino ampio e fresco.

Abbinamenti: Un vino che accompagnerà perfettamente il tuo foie gras con grande leggerezza.

Servizio: 10-12 °C