



---

## ERIC ROMINGER



Nome: RIESLING GRAND CRU ZINNKOEPLÉ

Annata: 2013

Regione: Alsace

Denominazione: AOC Alsace Riesling GRAND CRU

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% RIESLING

Formato: 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 calcareo dominato da muschelkalk (calcare di conchiglia).

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa con acini integri immessi direttamente nella pressa pneumatica. Decantazione statica e fermentazione spontanea, seguita da un affinamento sulle fecce fini di alcuni mesi.

Caratteristiche: di colore giallo oro brillante con naso pieno di note di frutta matura. Al palato piacevoli note di agrumi canditi con una leggera speziatura, che completano una bella trama nel vino.

Abbinamenti: un alleato ideale per preparazioni a base di pesce in salse, carni bianche e piatti speziati.

Servizio: 10-12 °C