



ERIC ROMINGER



Nome: RIESLING SCHWARZBERG

Annata: 2011/2013

Regione: Alsace

Denominazione: AOC Alsace Riesling

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% RIESLING

Formato: 750 ml.

Coltura: Situato nelle due città di Bergholtz e Bergholtz-Zell, il terroir di Schwarzenberg è rinomato per la qualità del suo suolo, una miscela di limo e sabbia dalla decomposizione di arenaria dove il riesling acquisisce mineralità e una trama delicata.

La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, solo concimazioni naturali e pochi prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite.

In cantina: Raccolta manuale e attenta selezione dei grappoli, poi pressatura pneumatica. Fermentazione naturale sui lieviti per alcuni mesi. L'affinamento dura alcuni mesi e si svolge su fecce fini, sia in tini di acciaio che in botti di rovere neutre di Borgogna.

Caratteristiche: In giovinezza il naso è un intenso sentore di fiori bianchi, con una bocca armoniosa e ben strutturata, con un finale delicato. In evoluzione le note minerali prenderanno il sopravvento, armoniosamente sostenute da una piacevole freschezza e persistenza al palato. È un vino denso, asciutto e raffinato da conservare per almeno 10 anni.

Abbinamenti: Crostacei, carni bianche e formaggi a pasta dura

Servizio: 10-12 °C