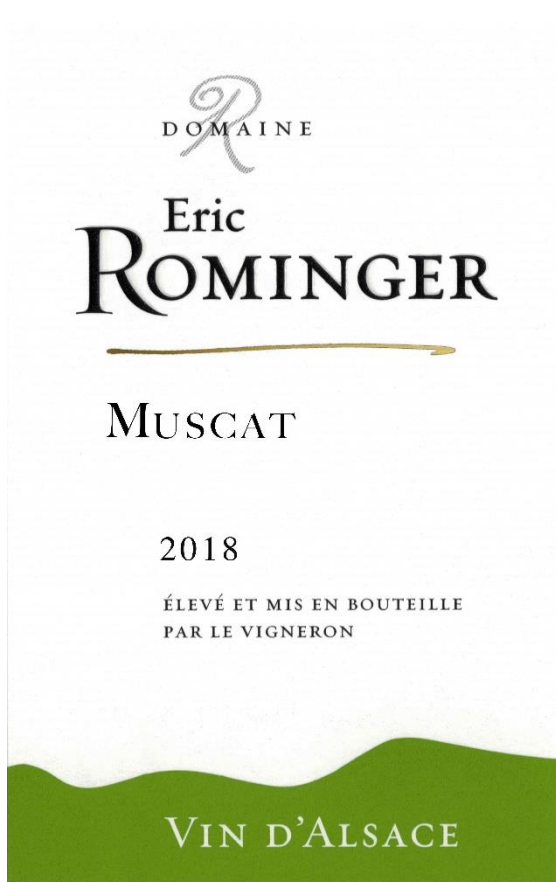




**ERIC ROMINGER**



**Nome:** MUSCAT  
**Annata:** 2018  
**Regione:** ALSAZIA  
**Denominazione:** AOC ALSAZIA  
**Colore:** BIANCO  
**Vitigno:** 100% MUSCAT OTTONEL  
**Formati:** 750 ml.

**Coltura:** I terreni sono prevalentemente argillosi su un substrato di calcare duro, la particolare composizione del terreno conferisce ai vini una piacevole mineralità e acidità. Nello specifico le vigne di questo Muscat sono coltivate su terreni a prevalenza di arenaria. Le vigne sono coltivate con particolare rispetto per l'ambiente, con sole concimazioni naturali e la quasi assenza di pochi prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite.

**In cantina:** Raccolta manuale con selezione delle uve, l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica per una spremitura di circa 5/6 ore, per favorire la macerazione pellicolare. La

fermentazione è spontanea e il vino sosta alcuni mesi sulle proprie fecce fini.

**Caratteristiche:** di colore giallo paglierino al naso è esplosivo e tipico, con sentori di fiori di acacia, di pesca bianca e bergamotto. Un vino secco ed elegante, dotato di grassezza e vivacità allo stesso tempo, di rara finezza aromatica che grazie alla sua mineralità salina gli dà grande spessore.

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento con piatti vegetariani e a base di legumi. La tradizione alsaziana lo vuole abbinato ad un bel piatto di asparagi.

**Servizio:** 10-12 °C