



ERIC ROMINGER



Nome: CREMANT D'ALSACE ROSE'

Annata: NV

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC CRÉMANT D'ALSACE

Colore: ROSATO

Vitigno: PINOT NOIR 100%

Dosaggio: 7 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 vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente, solo concimazioni naturali e pochi prodotti chimici per la lotta alle malattie della vite. Resa in vino: 55 hl/ha.

Le uve per elaborare questo crémant provengono essenzialmente da una parcella situata nella parte più alta dello Zinnkoepflé, esposto a ovest, ben ventilato e consente la produzione di frutti con buona maturità e acidità eleganti che ben si adattano ai vini spumanti.

In cantina: raccolta manuale con selezione rigorosa delle uve con acini integri immessi direttamente nella pressa pneumatica subendo una pressatura dolce per circa 5-6 ore. Decantazione statica e fermentazione spontanea con sosta di alcuni mesi sulle fecce fini; poi permanenza in bottiglia sui lieviti per circa 10 anni.

Caratteristiche: di un bel colore con riflessi rossi e una bollicina fine e persistente al naso si rivela fruttato con note di lampone e vinoso. Al palato è equilibrato con un'esplosione di frutti rossi accompagnati da una bella persistenza per un finale di piacevole finezza.

Abbinamenti: certamente per palati evoluti è un crémant molto elegante come aperitivo ma saprà essere un grande compagno a tutto pasto.

Servizio: 8 °C