



ERIC ROMINGER



Nome: GEWURZTRAMINER
Annata: 2016/2017
Regione: ALSAZIA
Denominazione: AOC ALSAZIA
Colore: BIANCO
Vitigno: 100% GEWURZTRAINER
Residuo Zuccherino: 24 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.

In cantina: raccolta manuale con selezione delle uve, l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica, la spremitura è lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontanea e il vino sosta alcuni mesi sui lieviti fini.

Caratteristiche: il colore dorato di questo vino rivela un naso floreale di rosa con note fruttate di litchi dopo una piccola ossigenazione. Al palato è pieno e generoso, la dolcezza è bilanciata dalla potenza del vino e da un'acidità abbastanza fresca. Il finale rivela anche alcune note speziate.

Abbinamenti: un vino ideale per i tuoi ricevimenti, piatti dolci salati e speziati. Un vino per il piacere.

Servizio: 10-12 °C