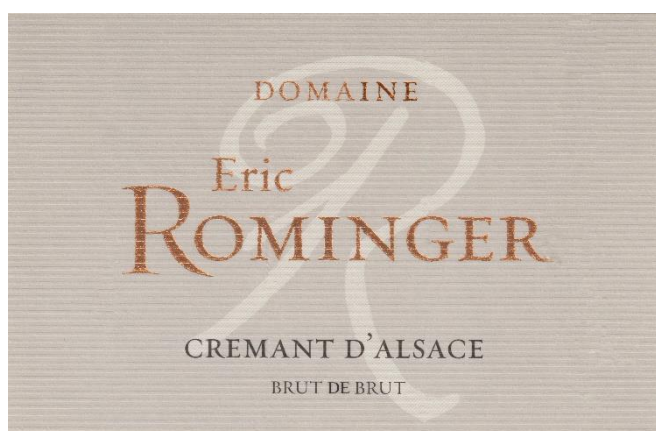




ERIC ROMINGER



Nome: CREMANT D'ALSACE BRUT DE BRUT

Annata: NV

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC CRÉMANT D'ALSACE

Colore: BIANCO

Vitigno: dominanti PINOT NOIR e PINOT BLANC
con aggiunta di PINOT GRIS e RIESLING

Dosaggio: 0 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 almeno 48 mesi.

Caratteristiche: la bollicina è fine e persistente. Naso fruttato e leggermente brioché, lascia spazio a una bocca ricca e vinoso accompagnata da un'acidità delicata che accompagna una bella persistenza per un finale di piacevole finezza.

Abbinamenti: elegante come aperitivo e un bell' accompagnamento a tutto pasto.

Servizio: 6-8 °C