



ERIC ROMINGER



Nome: CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE COTEAUX

Annata: NV

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC CRÉMANT D'ALSACE

Colore: BIANCO

Vitigno: dominanti PINOT NOIR, GRIS, BLANC e RIESLING

Dosaggio: 1,6 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. Decantazione statica e fermentazione spontanea con sosta di alcuni mesi sulle fecce fini; poi permanenza in bottiglia sui lieviti per almeno 18-24 mesi.

Caratteristiche: il Blanc de Coteaux conquista fin dal primo sorso con la sua radiosa freschezza e il suo dinamismo. Di colore giallo paglierino tenue, con le sue bollicine fini e delicate che danzano in bocca, rivelano un carattere vivace ed elegante, senza mai essere aggressivo, esprimendo note fruttate e una splendida tensione che invoglia di continuo all'assaggio.

Abbinamenti: Ideale sia come aperitivo sia per accompagnare i vostri momenti di festa.

Servizio: 6-8 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)