



ACQUISTATO IL

Pinot Noir Vin d'Alsace 2022

2022

Giovane, mai scontato



Svinando®

Rosso di facile beva. Ma solo "apparentemente semplice". Questo Pinot Noir alsaziano racchiude in realtà tutta l'essenza di un territorio unico e inimitabile. Un vino giovane e fresco che incarna la freschezza e la vivacità del Pinot Nero. Ma procediamo con ordine. L'Alsace Pinot Noir Allimant-Laugner rientra nella denominazione Alsace AOC, che prevede regole rigorose per la coltivazione dei vigneti, la produzione del vino e l'imbottigliamento. Protagonista è il Pinot Nero, vitigno nobile e versatile, considerato tra i più nobili al mondo e capace di produrre vini di straordinaria eleganza e complessità. Domaine Allimant-Laugner lo lavora con metodi tradizionali, con fermentazioni in acciaio inox per preservare la freschezza e l'eleganza del vino. La macerazione dura circa una settimana per estrarre colore e tannini dalle bucce, e conferendo al vino la sua struttura e le note di frutti rossi. Colore rosso rubino brillante, al naso rivela aromi di frutti rossi freschi, come ciliegia e lampone, con una leggera nota speziata. In bocca è fresco, leggero e fruttato, con tannini morbidi e un finale piacevole. Sulla tavola accompagna antipasti leggeri, carni bianche, pollame, formaggi freschi e salumi.

Nel cuore dell'Alsazia, precisamente a Orschwiller, si trova Domaine Allimant-Laugner, un'azienda vinicola che rappresenta una vera e propria storia di successo. L'Alsazia è una delle regioni vinicole più affascinanti della Francia, situata lungo il confine con la Germania. Caratterizzata da un clima semi-continentale, gode di estati calde e inverni freddi, condizioni ideali per la coltivazione della vite. Orschwiller, il villaggio che ospita il Domaine, è situato ai piedi del maestoso castello di Haut-Koenigsbourg, una location che conferisce un tocco di magia e storia ai vigneti circostanti. Il Domaine Allimant-Laugner si distingue per la produzione di vini di assoluta piacevolezza, informali e altamente competitivi nel prezzo. A differenza di molti vini alsaziani tradizionali, spesso caratterizzati da un'opulenza minerale e una struttura robusta, i vini del Domaine sono pensati per essere piacevoli e accessibili. Questa scelta produttiva rende i vini del Domaine ideali per un consumo quotidiano, senza rinunciare alla qualità e al piacere gustativo.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Alsace

Uve 100% Pinot Noir

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 0

Sensazioni Rosso di facile beva. Una settimana di macerazione è necessaria per donare note di frutti rossi a bacca nera ed un finale con buona tannicità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821