



ACQUISTATO IL .....

Riesling Alsace AOC 2023

2023

## Un vino che divide ma che non lascia indifferente



Il Riesling prodotto in Alsazia è un vino che divide. O lo si ama, o lo si odia. Difficile rimanere indifferenti e neutrali. La sua caratteristica peculiare è una spiccata acidità che lo rende fresco e minerale. Un vino che in bottiglia sa invecchiare benissimo e che non teme, anche se è bianco, di restare qualche anno in attesa dell'occasione giusta. Klipfel lo propone in questa versione molto piacevole, caratterizzato da un bel colore giallo pallido, con riflessi tendenti al verdognolo. Al naso attira l'attenzione grazie alle sue note fruttate, dove si possono chiaramente distinguere lime e kiwi. A completare il quadro, leggeri ricordi di pietra focaia e di gesso. In bocca è ben strutturato, con un sorso fresco e piacevolmente secco.

Una bella azienda familiare, quella fondata a Barr da Martin Klipfel nel 1824. Da allora sei generazioni si sono succedute alla guida della cantina e oggi l'azienda è giustamente considerata un punto di riferimento per la viticoltura in Alsazia. Il figlio del fondatore, Eugène, fu un vero pioniere nella produzione di Vendanges Tardives e Sélections de Grains Nobles, addirittura 60 anni prima del riconoscimento ufficiale. Oggi alla guida della maison ci sono Jean-Louis e Anne-Sophie che instancabili lavorano per ampliare i loro mercati e portare lo stile alsaziano in tutto il mondo.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	L'alsazia e un mosaico di terroir differenti.
<b>Esposizione</b>	Nord - Ovest 500m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera Potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	3500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Francia
<b>Uve</b>	Riesling
<b>Gradazione</b>	12% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Pesce
<b>Vinificazione</b>	Le uve vengono raccolte a piena maturità. La fermentazione alcolica dura fino a 2 settimane con controllo delle temperature. Affinamento in cisterne inox.
<b>Sensazioni</b>	Vista: paglierino intenso naso: floreale , agrumato , minerale , intensità alta palato: fresco, denso, acidità alta, fruttato, note pepate.

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