



ACQUISTATO IL .....

Crémant d'Alsace Extra Brut

s.a.



## Biologico, Metodo tradizionale

Il Crémant d'Alsace Extra Brut Fonné di Domaine Meyer-Fonné incarna l'eleganza e la tradizione dell'Alsazia per gli spumanti metodo classico di alta qualità. Prodotto a partire da uve certificate biologiche, questo Crémant è il risultato di un'attenta selezione di vitigni: 60% Pinot Auxerrois, 20% Chardonnay, 15% Pinot Blanc e 5% Pinot Noir. Il Pinot Auxerrois, in particolare, è un vitigno a bacca bianca originario dell'Alsazia e della regione della Mosella. Spesso chiamato semplicemente Auxerrois, è strettamente legato al Pinot Blanc, con cui viene frequentemente assemblato. Il Crémant d'Alsace è una denominazione di origine controllata (AOC) riservata agli spumanti prodotti in Alsazia con il metodo tradizionale, lo stesso utilizzato per lo Champagne. Questo metodo prevede una \*\*seconda fermentazione in bottiglia, che conferisce al vino una perlage fine e persistente e una complessità aromatica unica. In questo caso le uve, raccolte a mano, vengono pressate delicatamente per estrarre solo il miglior succo. Dopo la fermentazione alcolica, il vino subisce una seconda fermentazione in bottiglia, seguita da un affinamento sui lieviti che, per disciplinare, non può durare meno di 12 mesi. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino brillante, accompagnato da una schiuma fine e persistente. Al naso, emergono note floreali e accenni vegetali, con una verve fruttata che ricorda mela verde e agrumi. In bocca è croccante e fresco, con una mineralità elegante e un finale lungo e pulito. Pensato per essere consumato entro 4 anni per godere appieno della sua freschezza e vivacità, è perfetto come aperitivo. Si abbina bene a ostriche, sushi, pesce crudo o formaggi freschi.

Nascosto tra le dolci colline del villaggio alsaziano di Katzenthal, Domaine Meyer-Fonné rappresenta una delle realtà più affascinanti e storiche del panorama vitivinicolo francese. La storia di questa azienda a conduzione familiare affonda le sue radici nel lontano 1732, quando la famiglia Meyer, originaria della Svizzera, si stabilì in questo angolo d'Alsazia. Fu però alla fine dell'Ottocento che Felix Meyer diede vita ufficialmente al Domaine, che da allora si tramanda di generazione in generazione, mantenendo intatto il suo spirito familiare e autentico. Il passaggio da una semplice attività di viticoltura a una vera e propria produzione vinicola si deve a François Meyer, nipote di Felix, che negli anni Sessanta introdusse l'imbottigliamento e la vendita diretta, mentre la zia, Lucie Fonné, continuava a dedicarsi con passione alla cura delle vigne. Con l'arrivo di Felix Meyer, nel 1992, che il Domaine Meyer-Fonné conosce una vera e propria rinascita. Felix è oggi considerato uno dei vignaioli più talentuosi dell'Alsazia e ha impresso una svolta moderna all'azienda, diversificando i terroir e maturando il Grand Cru. Questo vegetale e di eredità e della suoi predecessori. I 18 ettari di vigneti, distribuiti su 7 comuni, sono infatti un mosaico di terroir differenti, con viti che risalgono fino al 1965. Qui, vengono coltivate, con metodi di agricoltura biologica, le varietà tipiche, come Riesling, Gewurztraminer e Muscat d'Alsace, oltre a Pinot Noir, Sylvaner e Chardonnay. In cantina, Felix Meyer segue una filosofia di lavoro rispettosa dei tempi naturali. Le uve, raccolte a mano, vengono vinificate per parcella e varietale, con pressature delicate e fermentazioni spontanee in foudre di rovere o vasche d'acciaio. L'affinamento sulle fecce fini e l'uso di grandi botti di legno completano un processo che mira a preservare l'autenticità e la

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino spumante extra brut
<b>Provenienza</b>	Alsace
<b>Uve</b>	60% Pinot Auxerrois, 20% Chardonnay , 15% Pinot Blanc, 5% Pinot Noir
<b>Gradazione</b>	12,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 4 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo
<b>Vinificazione</b>	
<b>Sensazioni</b>	Questo Crémant si distingue per la sua finezza aromatica fruttata

complessità dei vini.

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