



Domaine Roland Schmitt  
Vins d'Alsace

DOMAINE ROLAND SCHMITT

## ALSACE A.O.C. SYLVANER GRAND A



### UVAGGIO

100% Sylvaner, proveniente da vigne con un'età media di circa 35 anni.

### TERRITORIO

Si tratta del terroir dell'Altenberg de Bergbieten, che conferisce al vitigno una tensione ed una struttura solitamente non associati al Sylvaner.

### SUOLO

È caratterizzato da una complessa matrice di marne gessose e argillose. Il terreno presenta un mix di argilla e gesso che garantisce una gestione ottimale delle risorse idriche.

### CLIMA

Microclima secco e soleggiato; l'esposizione e la protezione dei Vosgi permettono una maturazione ottimale preservando l'acidità naturale del vitigno.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia manuale e pressatura soffice dei grappoli interi. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox utilizzando esclusivamente lieviti indigeni. Il vino matura sulle fecce fini in acciaio per circa 10-12 mesi. Questo affinamento prolungato serve a dare "polpa" e struttura a un vitigno solitamente considerato leggero, trasformandolo in un vino gastronomico.

### NOTE DEGUSTATIVE

Al naso è pulito e vibrante; emergono sentori di erbe spontanee, mela verde, fiori di sambuco e una netta sensazione di pietra bagnata (mineralità gessosa). L'attacco è secco e deciso. Si distingue per un equilibrio perfetto tra la verticalità dell'acidità e una materia setosa data dal lavoro sulle fecce. Persistente e sapido, con un ritorno di agrumi freschi e una nota cristallina che richiama direttamente il suolo di provenienza.