



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.



AGB SELEZIONE

www.agbselezione.com