



Domaine Roland Schmitt
Vins d'Alsace

DOMAINE ROLAND SCHMITT

ALSACE GRAND CRU A.O.C. RIESLING ALTENBERG DE BERGBIETEN



UVAGGIO

100% Riesling

TERRITORIO

Situato a Bergbieten, nell'estremità settentrionale dell'Alsazia, a circa 25 km da Strasburgo.

SUOLO

Terreno complesso composto da un mix di argilla e marna con frammenti di gesso nel sottosuolo, che conferiscono al vino una freschezza distintiva

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

I vigneti si trovano su pendii collinari tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare, protetti dalle piogge grazie alla catena dei Vosgi.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Viticultura certificata biologica (Ecocert) gestita oggi da Julien e Bruno Schmitt. Utilizzo di bassi livelli di zolfo per non mascherare l'espressione del frutto e del terroir. Il vino presenta solitamente una gradazione alcolica intorno al 13-13,5% e può contenere un leggero residuo zuccherino (circa 8 g/l in alcune annate) che viene bilanciato dalla potente acidità. Il vino viene lasciato affinare sui lieviti per un periodo superiore ai 18 mesi. Questo lungo contatto con le fecce fini è fondamentale per conferire al Riesling il suo caratteristico volume in bocca, la densità e la complessità strutturale che bilancia l'acidità fine.

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet delicato e preciso con note di fiori di tiglio, agrumi (limone, lime) e una mineralità gessosa. Naso complesso che unisce freschezza a sottili note di terroir (cedro, tabacco, tè Earl Grey, cera d'api). Al sorso è secco, incisivo e "elettrico" grazie a un'acidità vibrante. La struttura è densa ma snella, con un finale persistente che lascia un'impronta salina e minerale pulita.



AGB SELEZIONE

www.agbselezione.com