Rolly Gassmann

ROLLY GASSMANN

GEWÜRZTRAMINER ALSACE A.O.C.



VITIGNO
100% Gewürztraminer.

DESCRIZIONE GENERALE
I vigneti aziendali, sono situati in una valle incastonata tra il lato orientale dei Monti Vosgi e il fiume Reno, protetti quindi dalle piogge pesanti che si affacciano sul lato occidentale dei Vosgi Per la posizione geografica, si potrebbe pensare che il clima nella regione dell'Alsazia sia relativamente freddo e umido, invece, grazie alla protezione dai Vosgi, è la regione più secca della Francia, con estati più calde rispetto alla media nazionale. Queste condizioni meteo, che durano anche in autunno e la composizione del terreno di calcare, marne e argilla, permettono alle uve di sopra maturare e favoriscono la formazione di Botrite o muffa nobile, che è essenziale per la produzione di "Vendemmia Tardiva" e "Sélection de Grains Nobles.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Questo Gewürztraminer, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

VISTA
Giallo paglierino tenue.

OLFATTO
Piccante, con note di zenzero e cannella e buccia d'arancia al naso.

GUSTO
Buon equilibrio e elegante, con lievi note di spezie e pompelmo. Un vino piuttosto opulento con sentori di frutta.

GRADO ALCOLICO
13% vol.

GRADO ZUCCHERINO
55 gr/l.

BOTTIGLIA
Renana alsaziana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° - 8°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice da degustazione.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Cucina speziata asiatica.