



*Rolly Gassmann*

ROLLY GASSMANN

## RIESLING ALSACE A.O.C. KAPPELWEG DE RORSCHWIHR



### VITIGNO

100% Riesling.

### DESCRIZIONE GENERALE

Il cru Kappelweg, nel comune di Rorschwihr, è noto per la qualità dei suoi vini fin dal 911, all'epoca dei frati benedettini dell'Abazia di Cluny. Si estende per circa 5,5 ettari ad un'altitudine compresa tra i 225 ed i 235 metri con esposizione sud e sud-est. Il suolo è limo-argilloso con marne brune e molto ricco di ciottoli. Un climat caratterizzato da una generosità naturale che favorisce la completa maturità delle uve e dei vinaccioli e che permette lo sviluppo naturale della Botrytis cinerea. I vini godono di buona ricchezza ben bilanciata da acidità sostenuta e stabile nel tempo e che dona giovinezza perenne ai vini.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Riesling, 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.

### VISTA

Giallo dorato.

### OLFATTO

Naso espressivo, frutta gialla matura e agrumi, contornate da leggere note speziate e decisa mineralità.

### GUSTO

Ricco nella parte fruttata, macedonia di frutta gialla e agrumi. L'evoluzione accentua i toni minerali di idrocarburi e l'acidità accompagna il sorso e fa presagire grande longevità al vino.

### GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

### RESIDUO ZUCCHERINO

42 gr/l.

### BOTTIGLIA

Renana alsaziana.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C.

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

### TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

10-20 anni.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pesce, calamari e verdure alla griglia, formaggi di capra e cucina greca.