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 ciottolo. 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.