



Rolly Gassmann

ROLLY GASSMANN

PINOT GRIS ALSACE A.O.C. ROTLEIBEL DE RORSCHWIHR



VITIGNO

100% Pinot Gris

DESCRIZIONE GENERALE

Situato su un'antico cono di deiezione, dove il suo nome alla presenza di terre rosse composte da ghiaie e sabbie calcaree con concrezioni ferruginose. E' caratterizzato da una precocità della maturazione, dona vini ricchi e pronti e si presta perfettamente per la surmaturazione. Il climat è ideale per il Pinot Gris.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo Pinot Gris, 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 dorato.

OLFATTO

Sensori di fiori bianchi, un mix di albicocca, pesca e spezie.

GUSTO

Opulento, fresco allo stesso tempo, con profumi di agrumi e minerali. Elegante ed estremamente equilibrato.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

70 gr/l.

BOTTIGLIA

Renana alsaziana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO

10-20 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Può essere goduto da solo, con piatti leggermente speziati o anche arrosto di maiale.