Rolly Gassmann

ROLLY GASSMANN

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



VITIGNO
100% Pinot Gris.

DESCRIZIONE GENERALE
Situato su un'antico cono di deiezione, deve 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 Grigio, 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
Sentori di fiori bianchi, un misto 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.

GRADO ZUCCHERINO
70 gr/l.

BOTTIGLIA
Renana alsaziana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° - 8°C.

BICCHIERE CONSIGLIATO
Calice da degustazione.

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO
8 - 10 anni.

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