

DOMAINE WASSLER

PINOT NOIR Côteaux Du Wüstberg

Azienda	Domaine Wassler
Regione	Alsazia
Denominazione	AOC ALSACE
Tipologia	Rosso
Annata	2021
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot Nero 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Diraspatura totale, macerazione carbonica totale, utilizzo di lieviti selezionati, macerazione sotto alcol, rimontaggio. Affinamento per 12 mesi in barrique borgognona di 228L. Filtrazione leggera, imbottigliamento manuale.
Produzione annua	2.000 bottiglie
Gradazione	14.2%
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi porpora
Profumo	Al naso notevole intensità e potenza. Opulenti aromi di ribes nero, di frutta cotta. Eleganti e sottili aromi di lampone e ciliegia. Note piacevoli di spezie. sottili note di cuoio
Sapore	Fruttato, concentrato. Bella struttura. Grande corrispondenza aromi – sapori. Intensi sapori di frutta cotta, di mora, di ribes nero. Note spiccate di spezie, sottili sfumature di legno. Tannini setosi ma presenti. Finale lungo e intenso. Questo è un Pinot Noir insolito, di grande personalità che esprime con classe il suo Terroir. Che scoperta!
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Abbinamento	Fiorentina, carni rosse al sugo, selvaggina, anatra arrosto, confit d'anatra.
Potenziale di invecchiamento	5 – 7 anni
Note	Il côteaux du Wüstberg confina con il famosissimo Grand Cru Winzenberg terroir composto da un'arena di granito con due miche lascia filtrare l'acqua e trattiene il calore. Costringe la vite a seppellire le sue radici attraverso le fessure della roccia in cerca di sostanze nutritive.

DOMAINE WASSLER PINOT GRIS FRONHOLZ

Azienda	Domaine Wassler
Regione	Alsazia
Denominazione	AOC ALSACE
Tipologia	Bianco secco
Annata	2021
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot Gris 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. Affinamento parzialmente in botti e in acciaio. Filtrazione leggera, imbottigliamento manuale.
Produzione annua	1.000 bottiglie
Gradazione	13.3%
Colore	Giallo dorato brillante
Profumo	Grande complessità aromatica. Tipiche note affumicate e profumi di frutta secca, albicocca, miele, cera d'api, pan pepato. Aromi di fiori gialli, di composta di frutta, di frutta matura. Bella presenza di frutta bianca. Sfumature di cannella, di pepe nero. Sottili note di vaniglia.
Sapore	Vino ampio e carnoso, è sostenuto da una bella tensione che conferisce pienezza ad un insieme ben strutturato. Il finale è lungo, molto equilibrato. Mai stucchevole, merita una leggera aerazione prima della degustazione per consentirli di svelare tutta la sua complessità. Un passaggio culturale importante per chi non conosce la versione francese del Pinot Grigio !
Temperatura di servizio	9 – 12°C
Abbinamento	Pollo arrosto, pollame, piatti piccanti, specialità orientali, dolci al cioccolato.
Potenziale di invecchiamento	5 – 7 anni
Note	Immensamente popolari, i vini Pinot Grigio in stile italiano sono tipicamente più leggeri, croccanti, freschi, con vivaci aromi di frutta a nocciolo e floreali e un tocco di spezie. Al contrario, i vini dell'Alsazia Pinot Gris sono più corposi, più ricchi, più speziati. In Alsazia, le uve vengono raccolte nella fase della loro piena maturazione, così da avere degli aromi più fruttati, mentre in Italia si parla di vini dal corpo più esile, di facile beva, più neutrali.

DOMAINE WASSLER

CREMANT BLANC DE NOIR

Azienda	Domaine Wassler
Regione	Alsazia
Denominazione	AOP Crémant d'Alsace
Tipologia	Bianco spumante metodo classico Brut
Annata	2019
Formato	0,75L
Uvaggio	Pinot Nero 100%
Vinificazione	Vendemia manuale. La fermentazione alcolica e malolattica. Affinamento per otto mesi sulle fecce in acciaio. Minimo 12 mesi in bottiglia sur "Lattes" (sulla feccia fine di lievito) e almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement.
Produzione annua	3.500 bottiglie
Gradazione	12.3%
Colore	Giallo dorato eclatante
Profumo	Al naso bella complessità, elegante, burroso. Sottili aromi di fiori bianchi e gialli. Intensi aromi di frutta con nocciolo e frutta bianca.
Sapore	Bellissima presenza, elegante, equilibrato. Al palato rivela raffinati sapori di lampone. Distinte note floreali. Piacevolissimo, finale lungo e sapido. Bollicine finissime e molto rinfrescanti. Questo Crémant è una vera alternativa ai migliori Champagne Blanc de Noir!
Temperatura di servizio	6 - 8° C
Abbinamento	Pesci e crostacei alla griglia, carni bianche, pizza, formaggi a pasta cotta.
Potenziale di invecchiamento	5 – 7 anni
Note	Uno spumante vivace, morbido ed elegante ottenuto da uve Pinot Nero. Con un contenuto di anidride carbonica inferiore alle 5 atmosfere e un perlage delicato dalla schiuma soffice. È la carta d'identità del Crémant d'Alsace, "fratello" dello champagne sempre più quotato tra gli addetti ai lavori e che vanta un rapporto qualità prezzo unico tra le bollicine d'Oltralpe. Il Pinot Noir in questo terreno sprigiona aromi e sapori intensi e offre una concentrazione rara per questo vitigno fuori dalla Borgogna.