



Crémant d'Alsace Dosage Zero

Il Crémant d'Alsazia necessita di rigorose attenzioni durante la produzione e di continuo monitoraggio. Le uve sono selezionate con cura, prive di impurità, e successivamente riposte in pressa, nel rispetto del "metodo Champenoise".

Dopo la prima tradizionale fermentazione nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata avviene nelle bottiglie la seconda fermentazione. Assistiamo al processo di "presa di spuma". Questo naturale processo va seguito con attenzione affinché, in ogni singola bottiglia, si ottenga il giusto risultato. Segue il periodo di affinamento per terminare con il remouage e sboccatura finale per un totale di almeno 18 mesi di permanenza sur lie.

L'equilibrio e la freschezza del Crémant di Gustave Lorentz sono dovuti alla sapiente scelta di tre vitigni: 42% Pinot Bianco per dar flessibilità e delicatezza.

37% Chardonnay per dar corpo e acidità

21% Pinot Grigio per conferirgli persistenza.

Grazie a queste particolarità, il Crémant d'Alsace è l'abbinamento perfetto per aperitivi e cocktail che si consiglia di servire a temperature dai 5 ai 7°C.

