

Crémant d'Alsace Zéro Dosage

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



VITIGNO

Chardonnay, Pinot bianco,
Pinot nero

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da diverse
colline intorno al piccolo
villaggio di Bergheim con una
predominanza di terreni pesanti
composti da argilla e calcare.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino presenta una tonalità
giallo pallido e un aspetto
limpido, con un perlage
delicato e persistente. Il
profumo è inizialmente deciso
con note di prugna Mirabelle e
nocciola, seguite poi da
fragranze fruttate di mela
matura e agrumi, come la
scorza d'arancia. Quando lo si
beve, il vino ha una
consistenza morbida e ampia
grazie alle sue bollicine fini e
persistenti. La sua rotondità è
controbilanciata da un'acidità
matura che evidenzia aromi di
mela rossa, pera e agrumi. Per
finire, sono presenti note di
brioche e speziate di cannella.

Il palato beneficia di una
grande freschezza e finezza.
Certificato biologico.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La produzione del Crémant
d'Alsace richiede condizioni di
produzione rigorose e una cura
continua per ottenere questo
risultato. Le uve vengono
vendemmiate con cura,
assicurandosi che siano sane e
senza tracce di marciume.
Vengono poi poste delicatamente
nella pressa, seguendo le
medesime regole del Méthode
Champenoise. Dopo il
tradizionale processo di
fermentazione in vasca, la
seconda fermentazione, detta
anche Prise de mousse, che
avviene in cantine fresche,
all'interno della bottiglia stessa.
Questo evento naturale richiede
una cura meticolosa e paziente
per ogni bottiglia. Dopo il
processo di affinamento Sur
lattes, le bottiglie vengono
ruotate gradualmente dalla
posizione orizzontale a quella
verticale nell'arco di quattro
giorni. Questo per consentire al
deposito di lievito di
accumularsi nel collo della
bottiglia. Durante il
dégorgement, il collo della
bottiglia viene congelato per
racchiudere tutto il sedimento
nel ghiaccio. In seguito, la
pressione naturale espelle il
sedimento e la bottiglia viene
tappata e chiusa, con l'aggiunta
di una liqueur d'expédition non
zuccherata.

