

# Pinot Gris Réserve

ALSACE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

## 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

Nel calice si presenta giallo chiaro, brillante e limpido. Al naso è piuttosto riservato a causa della sua giovinezza, chiaramente caratterizzato da aromi fruttati, aperti e pieni di finezza, con aromi di frutta bianca, pesca tabacchiera e pera. In bocca è ben equilibrato, asciutto, con un'ottima lunghezza. Vino gastronomico, leggero al palato, con una freschezza fruttata e speziata che persiste.

## VITIGNO

Pinot Gris 100%

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte durante la vendemmia quando hanno raggiunto la maturità ottimale. Vengono poi diraspate per separare i grappoli dalle parti vegetali; quindi, vengono pressate per estrarre il mosto da esse. Il mosto viene trasferito serbatoi di acciaio inossidabile, dove avviene la fermentazione. Durante questo processo, i lieviti naturali o selezionati trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato a maturare sulle fecce per un certo periodo di tempo. Durante questa fase, il vino sviluppa profondità, complessità e carattere.

