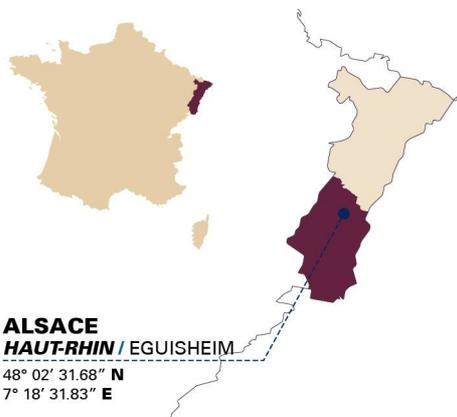




CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

EGUISHEIM / ALSAZIA



In Alsazia i vini prodotti sono in prevalenza bianchi e costituiscono il 20% circa dell'intera produzione francese. I nomi dei vini alsaziani, derivano dalla vite utilizzata. L'azienda Joseph Gruss, da tre generazioni è impegnata nella produzione di vini di qualità, a produzione annuale limitata. I vigneti hanno una resa che varia da un minimo di 25 quintali per ettaro, per le selezioni di Grains Nobles, agli 80 quintali per le uve destinate alla spumantizzazione. La vendemmia viene fatta ancora rigorosamente a mano. La vinificazione è tradizionale in vecchie botti di rovere.



ANNO DI FONDAZIONE
1947



ESTENSIONE TERRITORIO
15,50 Ha



ENOLOGO
ANDRÉ GRUSS



BOTTIGLIE IN UN ANNO
120.000



VITIGNI
SYLVANER – RIESLING – PINOT GRIS -
GEWURZTRAMINER



TIPOLOGIA

Vino bianco – Cremant d'Alsace AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



VITIGNO

80 % Pinot Blanc e Auxerrois, 20% Riesling



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo argilloso-calcareo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 25 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox. Affinamento di 12-16 mesi.



COLORE

Giallo chiaro e brillante con bolle fini e numerose.



PROFUMO

Il naso è fresco ed espressivo.



SAPORE

Bocca fresca ed elegante.



ABBINAMENTI

Vino da aperitivo o a tutto pasto, estivo, ottimo con gamberi in tempura o dessert.

