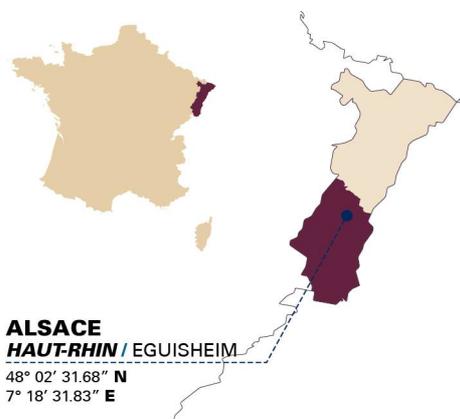




# MUSCAT D'ALSACE OTTONEL

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

ALSACE  
HAUT-RHIN / EGISHEIM

48° 02' 31.68" N  
7° 18' 31.83" E



**TIPOLOGIA**  
Vino bianco – Alsace AOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Alsazia



**VITIGNO**  
60% Muscat Ottonel, 40% Muscat d'Alsace



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
Suolo argilloso-calcareo.



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
Più di 40 anni



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox.



**POTENZIALE**  
1-2 anni.



**COLORE**  
Verde chiaro molto brillante



**PROFUMO**  
Aromi di frutta fresca.



**SAPORE**  
Asciutto e persistente in bocca, fresco e leggero.



**ABBINAMENTI**  
È particolarmente indicato per asparagi o formaggi a base di latte di pecora, aringhe e sgombri marinati, pesce affumicato, crostacei o anche saporiti piatti piccanti. Temperatura di servizio: 8 °C

