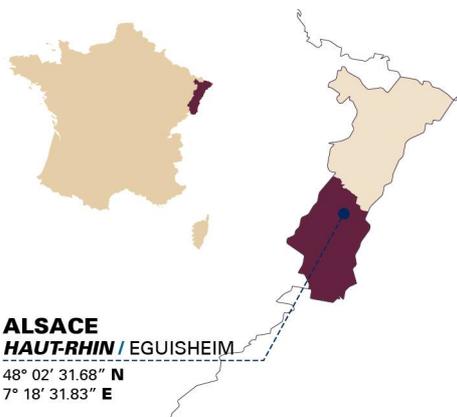




SYLVANER VIEILLES VIGNES

EGUISHEIM / ALSAZIA



ALSACE
HAUT-RHIN / EGISHEIM

48° 02' 31.68" N
7° 18' 31.83" E

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 – Alsace AOC



ZONA DI PRODUZIONE

Alsazia



VITIGNO

Sylvaner 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo con calce e arenaria.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

Più di 45 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione e maturazione in tini di acciaio inox



POTENZIALE

3-4 anni.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

Fresco e lineare al naso, piacevolmente fruttato: mela Granny Smith, pompelmo e sentori floreali di verberna.



SAPORE

Facile da bere e rinfrescante al palato, croccante e vivace; mostra la purezza di espressione delle uve Sylvaner.



ABBINAMENTI

Ottimo vino per frutti di mare, crostacei, ostriche, granchi, pesce marinato o crudo, sushi, maki, insalate miste, asparagi, e salumi, torte di cipolla o escargots.

