



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Vincent Fleith

CREMANT D'ALSACE AOC

SCHEDA TECNICA

Un crémant di Alsazia profumatissimo, che affina per 36 mesi sui lieviti per sviluppare aromi intensi e complessi che portano nel calice lo straordinario territorio dell'Alto Reno dove viene prodotto con passione da Vincent Fleith, secondo un'agricoltura biologica e biodinamica.



TIPOLOGIA

Spumante



DENOMINAZIONE

AOC Crémant Alsace



UVAGGIO

65% pinot blanc e auxerrois,
20% riesling, 15% pinot noir



EVOLUZIONE

3 anni



GRADO ALCOLEMICO

12% vol



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE

media ampiezza



Vincent Fleith

CREMANT D'ALSACE AOC

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  giallo paglierino luminoso, peralge fine;
-  al naso si esprime intenso, su aromi fruttati, soprattutto con frutta a polpa gialla, e floreali; e poi lievito, crosta di pane e sensazioni minerali;
-  al palato è decisamente fresco e croccante, di ottima struttura, elegante e caratterizzato da un finale piacevolmente minerale.

freschezza
90%

sapidità
75%

corpo
70%

morbidezza
55%

VINIFICAZIONE

-  Uve che crescono su terreni caratterizzati da calcare misto ad argilla, vendemmiate a mano dopo un'attenta selezione dei grappoli.
-  Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Segue una seconda rifermentazione in bottiglia con l'aggiunta di mosto fresco al vino base. Presa di spuma con mosto dell'anno successivo: 36 mesi sui lieviti. Nessuna aggiunta di solforosa.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Cremant è un vino dotato di grande carattere: per questo non teme piatti aromatici o dall'intensità gustolfattiva importante.

Da abbinare con salumi, salmone o tonno. Per un abbinamento territoriale, da provare con

- **BOLLICINA PERSISTENTE**
- **AROMATICITÀ**
- **PIATTI RICCHI E UNTUOSI**

CAMEMBERT E FRUTTA SECCA

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il gusto del crémant viene esaltato dall'aroma tipico e delicato dei fichi e arricchisce i profumi del formaggio, e la tendenza dolce della frutta secca ben si sposa con le note saporite del Camembert.

CHOUROUTE D'ALSACE

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La choucroute garnie è una ricetta alsaziana per preparare i crauti con salsicce e altre carni salate e salumi, e spesso patate. L'intensità del crémant non teme il gusto del piatto e la bollicina è perfetta per sgrassare il palato.



LA CANTINA

La storia moderna della cantina alsaziana inizia nel **1996**, quando il fondatore Vincent Fleith riprende in mano le vigne della tenuta storica della sua famiglia, **attiva dal Seicento**, dove suo nonno per la prima volta aveva cominciato a produrre vino molti anni prima.

Nei **9 ettari** di proprietà, Vincent vuole concentrarsi sulla qualità del prodotto nel rispetto dell'ambiente e ben presto sceglie

di produrre in regime **biologico e biodinamico**, certificato Demeter dal 2008.

Le sue vigne beneficiano di condizioni climatiche e geologiche particolarmente favorevoli allo sviluppo di grandi vini.



Vincent lavora per "mantenere nei vini la mineralità e il carattere dei terroir alsaziani", come lui stesso afferma.

La cantina pone l'attenzione sulla cura in vigna per portare in cantina solo uve sane, con l'intervento dell'uomo ridotto al minimo e si impegna per fornire un'ottima rappresentazione varietale delle caratteristiche delle uve, utilizzando soli lieviti indigeni, nessuna solforosa aggiunta e stabilizzazione naturale.



Nella zona della tenuta di Fleith i Vosgi formano una barriera naturale che protegge dalle influenze oceaniche. Qui le scarse precipitazioni, gli inverni rigidi e le estati calde sono essenziali per prodotti di grande carattere e altissima qualità.



Vigneti a Niedermorschwihr

LA REGIONE: ALSAZIA

REGIONE POLITICA



REGIONE ENOLOGICA



PRODUZIONE

 15.500 hr vitati

 1.000.000 hL vino

VINI BIANCHI CHE HANNO SCRITTO LA STORIA, E IL PINOT NERO

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola francese più celebre al mondo per i **vini bianchi**. Si tratta di una striscia di terra al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato.

Si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi stili di vini. L'unico rappresentante delle uve rosse in Alsazia è il pinot nero. In Alsazia si coltivano uve fra le più aromatiche al mondo, tra cui gewürztraminer e riesling.



Vigneti a Rorschwihr

LA REGIONE: ALSAZIA

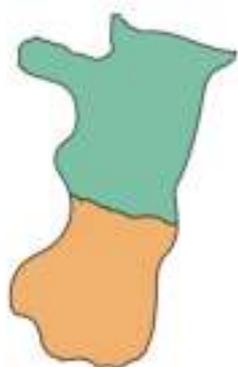
Il **clima** è semicontinentale dovuto alla posizione geografica eccezionale. I vigneti sono riparati dalle influenze oceaniche dal massiccio dei Vosgi, la maggior parte dei quali esposti a sud, sud-est. Le vigne beneficiano di un microclima piuttosto secco: questo permette un ciclo della vite particolarmente lungo e permette una maturazione delle uve bianche più qualitative.

Una peculiarità del territorio è la repentina variabilità dei **suoli**: un'alternanza di granito e calcare, con una miriade di soluzioni in cui intervengono argilla, scisti e gesso, in grado di offrire ai vitigni sfumature odorose molto più sottili e intense, fruttate e minerali. Qui vengono coltivati riesling, gewürztraminer, muscat d'Alsace, pinot grigio e pinot bianco per la bacca bianca, oltre al pinot nero.



Vigneti a Mulhouse

LA REGIONE: ALSAZIA



SOTTOZONE

- Basso Reno
- Alto Reno

VITIGNI PRINCIPALI

- Chardonnay
- Pinot blanc
- Pinot gris
- Auxerrois
- Riesling
- Gewürztraminer
- Pinot noir
- Chasselas

L'Alsazia è divisa in due dipartimenti: il **Basso Reno**, con capitale Strasburgo, l'area più a nord e l'**Alto Reno**, a sud. Questa zona, compresa tra Bergheim e Mulhouse, è considerata la zona più adatta alla lavorazione della vite, dove sono concentrati i 2/3 delle vigne alsaziane.

È una delle rare regioni francesi dove i vini sono generalmente indicati, oltre che con la loro Appellation, anche con il nome del vitigno. La regione vinicola è riconosciuta dal sistema di qualità francese come zona di Appellation d'Origine Cōntrōlée (AOC). All'interno della AOC Alsazia (Alsace AOC o Vin d'Alsace AOC) sono previste due categorie di qualità: la celebre Alsace Grand Cru AOC e Crémant d'Alsace AOC.



Architettura tipica nella città di Colmar

ALTO RENO

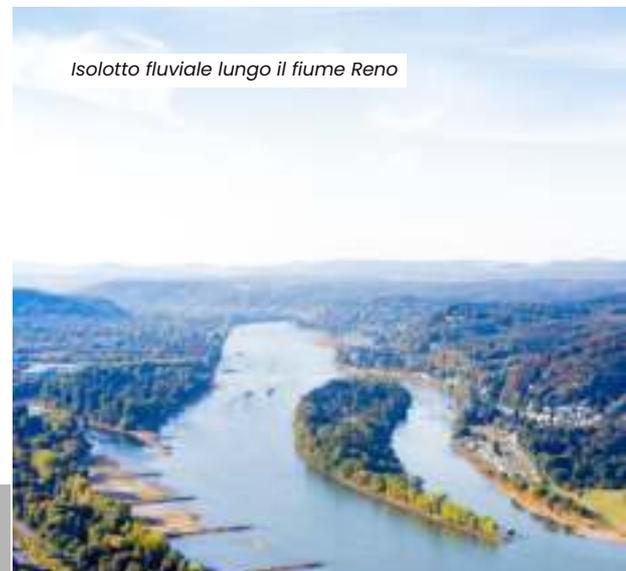
L'Alto e il Basso Reno sono due territori molto diversi fra loro per caratteristiche geografiche, climatiche e culturali, e sono separati geograficamente dall'omonimo fiume, che scorre e attraversa diverse nazioni europee.

L'Alto Reno si estende in Alsazia, Svizzera e in Germania ed è caratterizzata da un clima continentale particolarmente favorevole alla viticoltura.

La variabilità dei suoli dell'Alto Reno, con un'alternanza di granito, calcare e una miriade di soluzioni di argilla, scisti e gesso, offre ai vitigni sfumature odorose sottili e intense, fruttate e minerali.

Qui gli autunni secchi e soleggiati permettono la massima concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche nei grappoli, con la possibilità di raccogliere tardivamente e produrre la Sélection de Grains Nobles, un vino incredibilmente profumato e aromatico.

Isolotto fluviale lungo il fiume Reno



Acini surmaturi





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO