

AUXERROIS



Questo Pinot Auxerrois si presenta con un bellissimo colore giallo dorato.

Al naso rivela inizialmente note di pompelmo, fiori bianchi e un accenno di nocciola.

Al palato, esprime una delicata fruttuosità e una punta di acidità, che ne esalta il sapore splendidamente equilibrato. È un vino morbido e di buona persistenza.

L'unicità di questo Pinot Auxerrois risiede nella sua vinificazione, a cui si presta una particolare attenzione nel selezionare le uve migliori da sottoporre a macerazione. Questa fase consente una buona estrazione aromatica e una splendida brillantezza.

Si abbina perfettamente a qualsiasi piatto che richieda un vino bianco secco. È un vino senza dubbio il più versatile tra i vini d'Alsazia e si abbina molto bene a frutti di mare, sushi, stufato di pollo o formaggi con un Brillat-Savarin.

Un po' di storia sul vitigno Auxerrois. Si tratta di un vitigno recente, introdotto in Alsazia circa 50 anni fa. Le sue origini non sono legate al capoluogo del dipartimento della Yonne, ma probabilmente proviene dalla Lorena e dal Lussemburgo. Tuttavia, il suo nome è legato alla città di Auxerre, poiché per proteggerlo durante l'occupazione tedesca, i viticoltori lo esportarono nei vivai vicino ad Auxerre, da cui il nome.

L'Auxerrois è un vitigno a maturazione precoce, più precoce del suo cugino Pinot Bianco. Si adatta bene ai terreni calcarei.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.