

RIESLING HAHNENBERG



Classificazione: Appellation Alsace Contrôlée

Zona di Produzione: Lieu-Dit Hahnenberg

Uve: 100% Riesling Renano

Vinificazione: il mosto ottenuto da uva pressata soffocemente e da una breve macerazione viene raffreddato, pulito con decantazione, e poi mandato in fermentazione in vasca di acciaio termocondizionata. Si utilizzano lieviti appositamente selezionati per la varietà riesling. La temperatura di fermentazione è di 16/17° C e si protrae per circa 20 giorni. Affinamento: In vasche di acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Longevità: 8-9 anni

Note di Degustazione: Alla vista: la veste è gialla chiara con riflessi verdi e brillanti che ne sottolineano già la caratteristica freschezza. All'olfatto: il bouquet di razza e di grande finezza presenta sottili aromi fruttati (limone, cedrina, pompelmo, pesca, pera, frutti in composta...) e floreali (fiori bianchi, tiglio, lamio bianco...) o ancora anice, cumino, liquerizia e seme di finocchio. Il Riesling è unico nella sua evoluzione perché, in base al terreno sul quale è piantato, sviluppa particolarissimi aromi minerali (pietra focaia, selce, «petrolio»...) tipici dei vin de terroir (Grands Crus, località). Al gusto: vino secco «verticale», costruito attorno a una grande freschezza che si apprezza dall'inizio alla fine della degustazione, con un gusto centrale ampio e «grasso». Grazie a questa struttura di razza, delicatamente fruttata, il Riesling d'Alsazia è il partner ideale dell'alta gastronomia. Possiede inoltre aromi caratteristici che si sviluppano intensamente in alcuni terreni di produzione. È un vino da invecchiamento che può conservarsi per decenni in bottiglia migliorando le sue caratteristiche. Vendemmiati tardivamente, i cosiddetti Riesling "vendanges tardives" o "sélection de grains nobles" daranno vini di altissima classe, inebrianti, più o meno amabili e meravigliosamente armonici.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di Servizio: 10°/11° C.

Abbinamenti: Riconosciuto come uno dei migliori vitigni bianchi al mondo, il Riesling d'Alsazia è un vino gastronomico per eccellenza. Oltre agli abbinamenti classici con la cucina alsaziana (choucroute, matelote, palette de porc fumée...), è eccellente con il pesce, i molluschi (capesante) e i crostacei perché sottolinea con grazia i sapori iodati dei prodotti di mare. Ma si fa ammirare anche con il pollame, le carni bianche e i formaggi caprini. Elaborato in Vendange Tardive, è il partner ideale per il dessert, dagli agrumi alla torta al limone.

Note: È il vitigno renano per eccellenza! La valle del Reno è unanimemente riconosciuta come la sua culla. Per alcuni si tratterebbe dell'Argitis minor dei Romani e la sua coltivazione risalirebbe all'occupazione romana. Secondo Stoltz, il Riesling è stato introdotto nel IX secolo nei vigneti del Rheingau. Nel 843, all'indomani della spartizione dell'impero carolingio, Luigi II fece piantare viti di Gentil aromatico lungo il Reno. Questo vitigno prese subito il nome di riesling, che deriva da riesen (scorrere in tedesco) perché prima di acclimatarsi in Alsazia era sensibile alla colatura (in caso di condizioni climatiche avverse, come piogge al momento della fioritura, il fiore cade impedendo la produzione dell'uva). Diverso dal cugino tedesco, il riesling alsaziano è piantato nella regione sin dalla fine del XV secolo. Anche se viene correntemente citato già nel secolo successivo, la sua coltivazione si svilupperà soltanto nella seconda metà dell'ottocento. Dopo gli anni '60 rappresenterà la prima superficie produttiva d'Alsazia.