

## Pinot Gris Aop Alsace 2019 - Vincent Fleith



Genere: Vino  
Tipologia: Bianco  
Vitigno: Pinot Gris  
Annata: 2019  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Pinot Grigio, fermentazione spontanea. Affinamento per 12 mesi in acciaio  
Biologico e biodinamico certificato.  
Sentori chiave: Alloro, tamarindo e arancia

Naso: vegetale, ricco, fruttato e agrumato  
Bocca: buona struttura, note agrumate, speziate e di frutta dolce  
Vista: Giallo paglierino con riflessi ramati

Ci troviamo in Alsazia, più precisamente a Ingersheim , nei pressi di Colmar, in una zona caratterizzata da suoli estremamente diversi tra loro in cui vi è grande presenza di ghiaie, vene calcaree, marne e arenarie.

Sono quattro i principali Terroir in cui la famiglia Fleith vinifica: Steinweg, Dorfburg, Letzenberg e Furstentum (Grand Cru).

Qui Vincent Fleith, produttore di undicesima generazione (la famiglia Fleith coltiva la vite e vinifica sin dal 1661), avvia il suo progetto nel 1996 cercando da subito di produrre vini di qualità e autentici, lavorando il meno possibile in cantina al fine di far trasparire il carattere dei singoli

Terroir lavorati.

Dal 2008 l'azienda si certifica sia in biologico che in biodinamico, nonostante le pratiche siano attuate sin dal primo giorno di fondazione. Le regole pertanto sono lieviti autoctoni, pochissima solforosa, niente zuccheraggio e zero lieviti aromatici.

Stilisticamente i vini dei Vincent dimostrano grande territorialità, pulizia ed eleganza, riuscendo in ogni calice a riassumere l'animo fresco e minerale del territorio alsaziano con lo spirito vivace ed esuberante delle uve lavorate.

Il Pinot Gris è un vino proveniente da vigne su suoli prevalentemente calcarei.

Un vino ricco, ampio, dotato di buona struttura e grande scheletro acido e minerale, in cui il frutto goloso e dolce è sorretto da durezza che rendono il sorso agile ma senza essere mai scontato.