

Pinot Noir Letzenberg Aop Alsace 2019 - Vincent Fleith



Nazione: Francia
Regione: Alsazia
Geologia Terreno: Alluvionale e ciottoli
Genere: Vino
Denominazione: AOP Alsace
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2019
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica
certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione spontanea. Affinamento per 12 mesi in acciaio
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: Melograno, violetta e arancia

Naso: delicato, fine, fruttato e piacevolmente floreale
Bocca: fresco, nitido, elegante, tannino esile e sorso agile
Vista: Rosso rubino scarico

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 Nero Letzenberg è un vino proveniente da vigne situate nell'omonimo comune, in cui i suoli sono prevalentemente calcarei.

Un vino straordinariamente fine, elegante e sinuoso, in cui il Pinot rivela il suo lato più fresco, minerale, fruttato e leggiadro.

Corredo aromatico caratterizzato da sentori di melograno, fragolina di bosco, scorza d'arancia, effluvi balsamici e note pepate.