

Aoc Alsace Sylvaner 2022 Mouton Bleu - Mann



Nazione: Francia
Regione: Alsazia
Genere: Vino
Denominazione: Alsace
Tipologia: Bianco
Vitigno: Sylvaner
Annata: 2022
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Invecchiamento: 10 mesi sulle fecce fini
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Sylvaner, fermentazione Spontanea. Affinamento in acciaio per 10 mesi.
Biologico certificato e pratiche Biodinamiche.
Sentori chiave: fiori bianchi, bergamotto e mela

Naso: abbastanza profumato, con richiami semi aromatici, sentori di mela, fiori bianchi e agrumi
Bocca: sorso erbaceo, vegetale, minerale e fruttato
Vista: Giallo paglierino tenue

Ci troviamo in Alsazia, nel cuore di Eguisheim, a sud di Colmar e non lontani dalla Foresta Nera, in un contesto vitivinicolo che sorge fra alcuni dei territori con la più grande diversità di suoli al mondo.

Principalmente troviamo quello che la famiglia Mann definisce le "Trois Terres" ovvero granito, arenaria e calcare, ma sono presenti anche argilla, scisti e rocce vulcaniche. Tutti elementi in grado di dare risultati estremamente diversi in relazione alle parcelle vinificate: i vigneti infatti si estendono per 14 km tra Eguisheim e Ingersheim, con 55 micro-appezzamenti all'interno di essi,

divisione che permette di produrre vini con carattere e personalità molto diverse tra loro.

Qui Jean-Louis e Fabienne Mann si stabiliscono nel 1991 e cominciano a produrre a partire dal 1998, mentre il figlio Sebastien subentra nel 2009 adottando un'impostazione maggiormente incentrata su pratiche biodinamiche in vigna e approcci in cantina volti a valorizzare l'uva e i terreni di provenienza, da un lato vinificando le singole parcelle (Lieu Dit e Grand Crus) e dall'altro unendo vigne sparse esaltando la pura, semplice e cristallina beva spensierata (Vin de Soif).

Stilisticamente i vini del Domaine Mann risultano schietti, freschi, minerali e semplici sulle linee d'entrata, mentre si fanno più austeri, complessi e profondi sui Lieu dit e Grand Crus.

Mouton Bleu è un Sylvaner proveniente da vigne sparse di 60 anni in cui vi è grande presenza di granito, arenaria e calcare.

Un vino semplice, cristallino, fresco e immediato, dove l'uva rivela il suo carattere più floreale, minerale e balsamico.

Il sorso si caratterizza per note erbacee, verdoline, piacevolmente agrumate, balsamiche e fruttate, in cui è lo scheletro minerale a donare verve e grip.