

Aoc Alsace Pinot Noir Chemin de Pierre 2022 - Mann



Nazione: Francia
Regione: Alsazia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Pinot Noir
Annata: 2022
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Pinot Nero, fermentazione spontanea. Affinamento in legno piccolo per 7 mesi e in acciaio per 5.
Biologico certificato e pratiche Biodinamiche.
Sentori chiave: Incenso, agrumi e china

Naso: Spezie dolci, incenso, cannella, arancia sanguinella, china e rabarbaro
Bocca: sorso fresco, profondo, complesso, teso e speziato
Vista: Rosso rubino

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-appezamenti 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.

Il Chemin du Pierre è un Pinot Nero, proveniente dalle vigne di circa 20 anni situate nel Lieu-dit Steinweg Ingersheim, dove le uve provengono da una selezione massale di Clos des Epeneaux a Pommard

Un vino vibrante e leggero ma allo stesso tempo speziato, profondo e complesso, dove le sensazioni principali richiamano echi agrumati, speziati, floreali e chinati.