

Gruss

PINOT GRIS LES ARGILES BLANCHES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Alsace

Zona produttiva Eguisheim (Alsazia)

Vitigno Pinot Gris, Tokai

Tipologia del terreno Suolo calcareo.

Vinificazione Raccolta manuale e pressatura delle uve per 4-5 ore, decantazione statica a freddo, fermentazione in vasca in acciaio inox per 1-2 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce fini

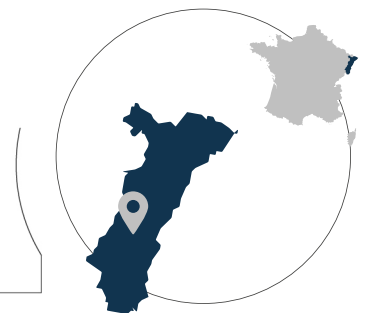
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo È caratterizzato da sentori olfattivi intensi e persistenti, che richiamano in primis la frutta a polpa gialla e vengono affiancati da decise note minerali.

Sapore Pieno e fruttato all'assaggio, con una chiusura piacevolmente fresca.

Abbinamenti Si adatta a pietanze leggere a base di pesce, verdure o carni bianche. Da provare con i soufflé al formaggio.



EGUISHEIM / ALSACE



ANNO DI FONDAZIONE | 1947



ENOLOGO | ANDRÉ GRUSS



VITIGNI | SYLVANER, RIESLING,
PINOT GRIS, MUSCAT, AUXERROIS,
PINOT NOIR, GEWÜRZTRAMINER

