



## LINEA CLASSIC GWURZTRAMINER

Sostenitore dello stile "secco" e con il Terroir protagonista, Famille Hugel ha suddiviso la produzione in più linee, diverse per occasione d'uso e ricercatezza ognuna in grado di esprimere con toni diversi l'avvocazione del territorio alsaziano.

*La linea CLASSIC è ottenuta da uve da vigneti di proprietà e da uve acquistate da produttori di fiducia. Pensata e studiata per il **consumo quotidiano**, la linea "Classic" deve essere considerata come il primo approccio alla produzione Hugel utile a preparare il consumatore al livello successive.*



**VINIFICAZIONE** Le uve vengono portate in piccoli tini alle presse che vengono rimpilate per gravità. Dopo la pressatura il mosto viene travasato per alcune ore, quindi fermentato in botti o tini a temperatura controllata (18-24 C°). Il vino viene travasato una sola volta prima dell'illimpidimento naturale nel corso dell'inverno. In primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

**NOTE DEGUSTATIVE** Un colore brillante con lacrime chiare che preannunciano un vino quasi inebriante. Delicate note floreali di rosa e gelsomino interagiscono con sentori di frutta gialla: pesca, Mirabelle e frutta tropicale: litchi, mango, dragon fruit. Il bouquet è espressivo ma non eccessivo; esprime raffinatezza, un vero vino Hugel. Al palato è fine e delicato, non troppo debole; invita a viaggiare lontano e a gustarlo con piatti dal sapore forte. La precisione della nota finale potrebbe persino indurre alcuni dei suoi detrattori a riconciliarsi con questo vitigno dalla grande personalità.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997