



LINEA CLASSIC PINOT GRIS

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 rimpie 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'impedimento naturale nel corso dell'inverno. la primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

NOTE DEGUSTATIVE C'è una certa giovinezza brillante nel colore verde chiaro del vino, che ricorda le gemme delle foglie di abete in primavera. Lacrime strette, lisce e sofisticate. Al naso è piacevolmente aromatico ricco di frutta matura -mela, pera, albicocca - e sentori di brioche, vaniglia e pistacchio. Al palato è un succoso esempio di equilibrio, energizzato dal finale rinfrescante. E' un Pinot Grigio d'Alsazia Classico molto fine, preciso, rassicurante, puro e corretto. è un vino versatile, ottimo sia con il pesce che con le carni, bianche e rosse.

Vino secco e gastronomico che stupisce a tavola. Tra tutte le varietà alsaziane, il Pinot grigio ha il maggior potenziale di invecchiamento.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997