



LINEA CLASSIC RISLING

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 La giovinezza conferisce accattivanti riflessi verde brillante. All'inizio gli aromi di questo Riesling sono frizzanti, ben espressi e floreali, aprendosi con sentori di mughetto, fiori di sambuco e vivace scorza di agrumi. Con il tempo assume note rocciose di selce e idrocarburi. Il gusto perfettamente secco è ricco di vita, energia mentre l'attacco ben definito stimola l'abbinamento con la portata. Limone, lime e scorza di yusu rotolano in bocca fino alla nota finale acida, delicata e avvincente.

“ Il Riesling è il Pinot Nero dei vini bianchi! È la varietà più impegnativa poiché l'ultima a maturare.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0,75; 1,5

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997