

SP
Sommellerie
Professionale

Al lato (quasi) serio di Max Disu

Focus: lo Spumante patrimonio d'Italia.

Le Marche: una regione al plurale

COMP
ETIC

ASPI
ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA
ASPI
ASSOCIAZIONE
DELLA SOMMELLERIE
PROFESSIONALE ITALIANA



**Pinot Gris
Sonnenglanz 2004
AOC Alsace Grand Cru
Domaine Hartweg**

Di colore è giallo paglierino tendente all'oro, molto intenso e cristallino, con riflessi dorati.

Al naso è intenso e ampio, piuttosto fine. Emerge principalmente il bouquet primario, con alcune note di maturazione: frutta fresca ma anche matura con accenni di marmellata (soprattutto di mela cotogna, albicocche, nespole), ampliate da note di zafferano e spezie dolci, molto piacevoli.

In bocca è subito amabile, intenso, seppur di grande freschezza. Questa viene equilibrata perfettamente dall'alcol, che rende il vino di grande corpo. Il finale, lungo e piacevole, si rifà all'iniziale frutta matura.

Da servire a circa 14 °C per non penalizzarne l'equilibrio.

Si abbina al meglio con dolci a base di pasta frolla, come una classica crostata di frutta. È eccellente anche su soufflè corposi come, ad esempio, al mango e gelato al cioccolato bianco.

Importato da Cave du Roi - Biella
e da Steinbruck Italia - Milano