

22/09/2020

PIERRE FRICK: AVETE DETTO "PINOT BLANC"?

Il Pinot bianco è spesso considerato un vitigno "minore". Può essere senz'altro vero, su un territorio inadatto e tra le mani di un vignaiolo poco esigente. Ma quando a parlare sono il terroir argilloso-calcareo di Pfaffenheim e dintorni, coltivato da Jean-Pierre, Chantal e Thomas FRICK, le uve sono raccolte a piena maturazione e vinificate con sensibilità e talento... cambia tutto!

Fermentazioni spontanee, nessuna correzione dei parametri enologici, nessuna chiarifica né filtrazione, nessun uso di solfiti – come se fosse un gioco da ragazzi! – e il gioco è fatto.

È così che l'ALSAZIA sa dar vita a Pinot blanc di vero carattere e di spessore, riqualificando da cima a fondo la reputazione di questa cultivar di razza.

Tra gli ultimi arrivi dal Domaine Frick c'è l'ALSACE **PINOT BLANC "SEC" 2018**, una pura delizia. L'abbiamo messo alla prova nel calice:

Colore dorato leggero lievemente velato.

Inizio lento e vegetale, tra note di resina e cereali tostati. Poi erbe e fiori vengono a dar manforte a un carattere lieve ma presente.

In bocca il vino cambia marcia: fine e soave ma potente, assume una forma allungata, tonica, cristallina, con un finale citrino.

Un sorso elegante per un vino di sicura personalità.

Un aperitivo eccezionale, e un compagno di valore per molti piatti. Un suggerimento? Le rane fritte!

(Residuo zuccherino 1,1 g/l. Alcol 12%)



Alsace Pinot Blanc 2018

Pierre Frick

Pfaffenheim

Alsazia

Francia