VINTRADING

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA

LA CANTINA

Rolly - Gassmann è una piccola cantina nata dall'unione di due famiglie di vignaioli: i Rolly ed i Gassmann, situata nel cuore di Rorschwihr, sul bordo settentrionale dell'Alto Reno. I vigneti, situati nei pressi del paese e nei dintorni di Rodern e Bergheim, presentano grandi differenze geologiche caratterizzando i propri vini.

Contrariamente alla maggioranza dei vini alsaziani, quelli di Rolly Gassmann hanno uno stile unico; presentano un residuo zuccherino, che a volte diviene importante, favorendo al vino morbidezza e piacevolezza.

Rolly Gassmann

Rolly Gassmann

GEWURZTRAMINER
ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Gewurztraminer

DESCRIZIONE GENERALE: Il terroir intorno a Rorschwihr è ideale per questo tipo di vino, conferisce una struttura potente, ricchezza, aromi speziati e longevità. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale, la fermentazione inizia proprio con lieviti indigeni e si fermerà in maniera naturale. Il vino viene imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia, le bottiglie vengono conservate in cantina e rilasciate quando il vino è finalmente pronto per il consumo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Gewurztraminer, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano.

Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino tenue

OLFATTO: Piccante, con note di zenzero e cannella e buccia d'arancia al naso. Audace.

GUSTO: Buon equilibrio e elegante, con lievi note di spezie e pompelmo. Un vino piuttosto opulento con sentori di frutta.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Renana alsaziana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Cucina speziata asiatica

www.vintrading.com

Rolly Gassmann

GEWURZTRAMINER KEPPELWEG DE RORSCHWIHR

ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Gewurztraminer

DESCRIZIONE GENERALE: Il vigneto Kappelweg si trova nel nord est di Rorschwihr e copre 5.7ha. Il suo nome alsaziano significa "il percorso della Cappella". Questo terroir è costituito da depositi di marna e ciottoli calcarei, formando quindi una roccia conglomerata. L'alterazione climatica di questo conglomerato non è facilmente visibile; i ciottoli duri emergono in superficie, creando a volte anche la formazione di scogliere. Questo terroir conferisce una struttura potente, ricchezza, aromi speziati e longevità ai vini, è anche particolarmente adatto per il Pinot Gris, Sylvaner e Gewurztraminer. Le uve vengono raccolte a maturazione ottimale, portate successivamente in cantina e messe nelle vasche d'acciaio nella quale ha inizio la fermentazione con lieviti indigeni, arrestandosi automaticamente. Il vino viene poi lasciato a riposare e imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Gewurztraminer, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano.

Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino tenue

OLFATTO: Molto profumato, note di spezie, acqua di rose e agrumi

GUSTO: Medio corpo, intenso e armonico, opulento con sentori di fiori caprifoglio e spezie

GRADO ALCOLICO: 12,50% vol.

BOTTIGLIA: Renana alsaziana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Cucina asiatica

www.vintrading.com

Rolly Gassmann

PINOT BLANC
ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Pinot Blanc

DESCRIZIONE GENERALE: Pierre Gassmann, pioniere della coltivazione biodinamica in Alsazia, e profondo conoscitore delle sue vigne è alla costante ricerca di basse rese per ettaro al fine di esaltare la tipicità dei suoi terroirs.

Questo Pinot Bianco viene da una selezione di vigneti situati intorno all'azienda. La vendemmia è fatta a mano a maturazione ottimale. Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e messe in singole vasche di fermentazione in cui si aggiungono lieviti indigeni. Ogni vitigno ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, circa un paio di mesi dopo la vendemmia, e dopo un invecchiamento in vasche d'acciaio, il vino viene imbottigliato un anno dopo circa. L'affinamento in bottiglia dura 2 anni.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Pinot Bianco, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano.

Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino tenue

OLFATTO: Dolce, fragrante con sentori di Botrite. Profumi di fiore bianco e miele

GUSTO: Vellutato e morbido. Offre aromi e sapori di albicocca, pera, arancia, pompelmo e marzapane.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Renana alsaziana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 8 - 10 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Aragosta, pesce in forno, pollo con una ricca salsa cremosa.

www.vintrading.com

Rolly Gassmann

PINOT GRIS
ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Pinot Gris
DESCRIZIONE GENERALE: Pierre Gassman, campione della coltivazione biodinamica in Alsazia, insiste sulla vendemmia tardiva e un lungo invecchiamento. Questo Pinot Gris viene da una selezione di vigneti fatta a mano e situati nei pressi del villaggio di Rorschwhir, e raccolto a maturazione ottimale. La filosofia Rolly Gassmann è la minima interferenza con le viti, una rigorosa selezione delle uve, e un'attenta vinificazione per produrre vini di alta qualità. Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e messe in singoli tini d'acciaio dove avrà inizio una fermentazione con lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, circa un paio di mesi dopo, il vino viene lasciato riposare e viene imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. L'imbottigliamento avviene quindi appena prima della vendemmia successiva. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni almeno per i vini meno complessi, i cuvées più elaborati resteranno al riposo per molti anni prima di essere rilasciato, fino a 20 anni e più.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Pinot Grigio, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano.
Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo dorato
OLFATTO: Sentori di fiori bianchi, un misto di albicocca, pesca e spezie
GUSTO: Opulento, fresco allo stesso tempo, con profumi di agrumi e minerali. Elegante ed estremamente equilibrato.
GRADO ALCOLICO: 13% vol.
BOTTIGLIA: Renana alsaziana
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C
BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 5 - 10 anni
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Può essere goduto da solo, con piatti leggermente speziati o anche arrosto di maiale.

www.vintrading.com

Rolly Gassmann

RIESLING
ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Riesling
DESCRIZIONE GENERALE: Pierre Gassman, campione della coltivazione biodinamica in Alsazia, insiste sulla vendemmia tardiva e un lungo invecchiamento. Questo Pinot Gris viene da una selezione di uve fatta a mano in più vigneti, situati nei pressi del villaggio di Rorschwhir, e raccolto a maturazione ottimale. La filosofia Rolly Gassmann è la minima interferenza con le viti, una rigorosa selezione delle uve, e un'attenta vinificazione per produrre vini di alta qualità. Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e messe in singoli tini d'acciaio dove avrà inizio una fermentazione con lieviti indigeni. Ogni vitigno ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, circa un paio di mesi dopo, il vino viene lasciato riposare e viene imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. L'imbottigliamento avviene quindi appena prima della vendemmia successiva. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni almeno per i vini meno complessi, i cuvées più elaborati resteranno al riposo per molti anni prima di essere rilasciati, fino a 20 anni e più.
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Riesling, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano. Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo chiaro
OLFATTO: Elegante bouquet di agrumi con note minerali e floreali
GUSTO: Raffinato e delicatamente fruttato. Minerale e concentrato. Finale lungo speziato.
GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.
BOTTIGLIA: Renana alsaziana
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C
BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione
ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Cucina thailandese

www.vintrading.com

Rolly Gassmann

PINOT GRIS ROTLEIBEL
ROLLY GASSMANN

VITIGNO: 100% Pinot Gris

DESCRIZIONE GENERALE: L'azienda vitivinicola Rolly Gassmann si trova a nord di Colmar e la cantina si trova nel piccolo villaggio di Rorschwihr.

La famiglia Gassmann si dedica alla produzione vinicola in Rorschwihr dal 1676.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo Pinot Grigio, raccolto a maturazione ottimale, viene da una selezione fatta a mano.

Le uve vengono portate in cantina, delicatamente pressate e fermentate in singole vasche con piccole aggiunte di lieviti indigeni. Ogni vigneto ha il suo serbatoio di fermentazione e viene vinificato separatamente. Una volta che la fermentazione è completata, solitamente dopo un paio di mesi, il vino viene lasciato riposare e successivamente imbottigliato entro 11 mesi dalla vendemmia. Le bottiglie vengono poi poste a riposo per un paio di anni prima della commercializzazione.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Giallo paglierino tenue

OLFATTO: Fiori bianchi, profumi di agrumi

GUSTO: Ricco, fresco e vivace con sentori di albicocche e limone, finale lungo. Molto elegante e delicato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

BOTTIGLIA: Renana alsaziana

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Foie gras

www.vintrading.com