

Aoc Alsace Cremant Blanc de Blanc Infiniment Fou 2014 - Mann



Nazione: Francia
Regione: Alsazia
Territorio: Eguisheim
Genere: Vino
Denominazione: Alsace
Tipologia: Spumante
Annata: 2014
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chardonnay. Metodo Classico, fermentazione spontanea che avviene in legno piccolo. Affina per 84 mesi sui lieviti.

(Vendemmia 2014; Sboccatura a Novembre 2022)

Biologico certificato e pratiche Bioidinamiche.

Sentori chiave: Burro, arancia e tostatura

Naso: tostato, burroso, ampio e tostato

Bocca: sorso vibrante, morbido, minerale e profondo

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo in Alsazia, nel cuore di Eguisheim, a sud di Colmar e non lontani dalla Foresta Nera, in un contesto vitivinicolo che sorge fra alcuni dei territori con la più grande diversità di suoli al mondo.

Principalmente troviamo quello che la famiglia Mann definisce le "Trois Terres" ovvero granito,

arenaria e calcare, ma sono presenti anche argilla, scisti e rocce vulcaniche. Tutti elementi in grado di dare risultati estremamente diversi in relazione alle parcelle vinificate: i vigneti infatti si estendono per 14 km tra Eguisheim e Ingersheim, con 55 micro-appezzamenti all'interno di essi, divisione che permette di produrre vini con carattere e personalità molto diverse tra loro.

Qui Jean-Louis e Fabienne Mann si stabiliscono nel 1991 e cominciano a produrre a partire dal 1998, mentre il figlio Sébastien subentra nel 2009 adottando un'impostazione maggiormente incentrata su pratiche biodinamiche in vigna e approcci in cantina volti a valorizzare l'uva e i terreni di provenienza, da un lato vinificando le singole parcelle (Lieu Dit e Grand Crus) e dall'altro unendo vigne sparse esaltando la pura, semplice e cristallina beva spensierata (Vin de Soif).

Stilisticamente i vini del Domaine Mann risultano schietti, freschi, minerali e semplici sulle linee d'entrata, mentre si fanno più austeri, complessi e profondi sui Lieu dit e Grand Crus.

L'Infiniment Fou - Blanc de blancs è un metodo classico a base Chardonnay proveniente da vigne di circa 15 anni situate su terreni granitici.

Una bollicina straordinariamente complessa e profonda che intreccia morbidezze e durezze grazie sia alla lunga sosta sui lieviti sia ai terreni in grado di conferire grande struttura e mineralità.

Corredo aromatico caratterizzato da note tostate, di pasticceria, agrumate, balsamiche e speziate.