

*Domaine Weinbach*  
*Colette, Catherine et Laurence Faller*

*Il Domaine Weinbach si trova ai piedi della collina di Schlossberg, primo terroir alsaziano ad essere classificato Grand Cru nel 1975. Ha sede nel paese di Kaysersberg a nord ovest di Colmar, su quello che era l'antico Clos des Capucines, datato 1612, considerato dopo la Rivoluzione francese "bene nazionale" ed acquistato dalla famiglia Faller nel 1898. Tra coloro che si sono distinti nella valorizzazione dei terroirs alsaziani e per la promozione della Appellation d'Origine Contrôlée troviamo Théo Faller la cui attività, oggi, è perpetuata dalla figlia Catherine che gestisce la tenuta con i figli Théo ed Eddy. Il domaine si estende su di una superficie vitata di 28 ettari lavorati in biodinamico ed i suoi terroir riuniscono l'eccezionale complessità geologica (granito, marne calcaree-gessose e calcare) e topologica del territorio. I vigneti, oltre al favorevole microclima tipico della valle di Kaysersberg, godono di un ottimale soleggiamento dovuto al loro posizionamento sui migliori versanti. Ciascun terroir imprime ai vini del Domaine Weinbach la sua personalità donando loro complessità, ricchezza ed autenticità.*

## *Pinot Gris Clos des Capucins*

**Varietà** Pinot Grigio.

**Vigneti** Le uve provengono dai vigneti situati nello storico Clos des Capucines, che si estende per 5 ettari ed è protetto dagli antichi muri di cinta del convento dei Cappuccini. Tale clos è situato alla base del pendio, ben protetto dai venti grazie alle colline circostanti. I suoi suoli sabbiosi, ricchi di limo, sono caratterizzati dalla presenza di strati di ghiaia e ciottoli di granito. Questo particolare terroir trae beneficio da un rapido riscaldamento del suolo, grazie alla presenza di pietre in superficie, e dà vita a vini di maturità leggermente più precoce rispetto agli altri terroir.

**Vinificazione** Gli interventi in cantina vengono limitati al minimo indispensabile, in modo da rispettare pienamente la qualità dell'uva. La raccolta manuale avviene solamente al raggiungimento della maturazione ottimale e le selezioni sono rigorose. La pressatura è soffice e delicata. Le lunghe fermentazioni con lieviti indigeni hanno luogo in vecchi fusti di rovere.

**Caratteristiche** Ampio e corposo, al palato è ricco e setoso. Secco e, al tempo stesso, rotondo, si sposa bene con piatti a base di carne, risotto, pesce grasso o affumicato, sushi e con l'agnello.

Ideale in abbinamento ai funghi.

