



# PIERRE SPARR

## FRANCIA

Tra passione ed emozione. L'avventura Sparr inizia al tempo di Luigi XIV, nel 1620. Oggi, già nove generazioni di vignaioli si sono succeduti da padre in figlio, trasmettendo la passione, il "savoir-faire" e la filosofia del rispetto della terra. Solo il talento, la tenacia, il rigore e l'emozione guidano i nostri vini d'Alsazia alla perfezione. I grandi vini d'Alsazia Pierre Sparr sono freschi, fruttati e generosi. Il profumo meraviglioso avvolge a lungo e delicatamente il palato. In tutto il mondo i vini Pierre Sparr si degustano in felice accordo quando l'arte di vivere si coniuga con l'arte del bere.

**IL VINO ALSAZIANO PIU' VENDUTO IN ITALIA NEL 2010**

VINI FRANCIA



### PIERRE SPARR

#### Riesling Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02104

**Varietà delle uve:** 100% Riesling.  
**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).  
**Vendemmia:** fine ottobre.  
**Commenti:** elegante vino che esibisce particolarmente splendidi aromi di frutta matura (mela verde, pera, agrumi) su di una struttura di medio corpo; fresco sul palato, mostra reminiscenze fruttate e minerali.

**Varietà delle uve:** 100% Gewürztraminer.  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con successiva maturazione sulle fecce (autolisi dei lieviti).  
**Vendemmia:** a metà ottobre.  
**Commenti:** vino che presenta uno splendido bouquet di rose e frutta esotica, su di una struttura ricca ed intensa; semi-secco sul palato, mostra un finale lungo e persistente.

### PIERRE SPARR

#### Sylvaner Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02103

**Vendemmia:** i primi di ottobre.  
**Commenti:** il suo profumo e la sua freschezza mettono in risalto aromi floreali, con sfumature agrumate; piacevolmente secco sul palato, mostra un finale deliziosamente fruttato.  
**Suggerimenti di servizio:** eccellente accompagnamento per i crostacei e il pesce alla griglia. Servire alla temperatura di 10-12°C.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 2 ai 3 anni.  
**Ulteriori note:** pH: 3.25 - Zuccheri residui: 3.7 g/l - Acidità totale: 5.93 g/l Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 24 anni.

**Suggerimenti di servizio:** ottimo con crostacei, frutti di mare, carne bianca e piatti tipici alsaziani in generale.  
Servire alla temperatura di 12-14°C.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 3 ai 6 anni.  
**Ulteriori note:** pH: 3.22 - Zuccheri residui: 5.5 g/l - Acidità totale: 6.82 g/l Grandezza del vigneto: 23 ettari - Età delle vigne: 26 anni.

### PIERRE SPARR

#### Gewürztraminer Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02105

**Suggerimenti di servizio:** si sposa egregiamente con piatti speziati, anatra, tacchino, crostate di frutta, cibo asiatico e formaggi saporiti; ottimo anche come aperitivo.  
Servire alla temperatura di 12-14°C.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 4 ai 6 anni.  
**Ulteriori note:** pH: 3.63 - Zuccheri residui: 15.3 g/l - Acidità totale: 4.32 g/l Grandezza del vigneto: 22 ettari - Età delle vigne: 28 anni.





## PIERRE SPARR

### Pinot Gris Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02106

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Gris.  
**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inossidabile.  
**Vendemmia:** dalla terza settimana di ottobre.  
**Commenti:** evidenza superbi aromi di pera, pesca, mela cotogna e miele che emergono da una struttura ricca, di grande intensità, con un finale piacevole e coinvolgente; molto ben equilibrato.

**Suggerimenti di servizio:** ottimo come aperitivo, è un vino molto versatile, che accompagna di preferenza piatti a base di pesce e foie gras.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 3 ai 5 anni.  
**Ulteriori note:** pH: 3.44 - Zuccheri residui: 10.7 g/l - Acidità totale: 3.16 g/l Grandezza del vigneto: 16 ettari - Età delle vigne: 28 anni.



## PIERRE SPARR

### Vendages Tardives Gewürztraminer

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02111

**Varietà delle uve:** 100% Gewürztraminer.  
**Gradazione alcolica:** 13,3% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.  
**Vendemmia:** fine ottobre, metà novembre.  
**Commenti:** distintamente speziato, con sentori di frutta esotica matura, su un fondo di rose e miele; impatto vellutato e ricco di calore, di grande struttura e persistenza aromatica.

**Suggerimenti di servizio:** indicato con il foie gras, perfetto con pietanze speziate tipiche della cucina orientale. Ottimo anche come vino da dessert.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 10 ai 14 anni.  
**Ulteriori note:** zuccheri residui: 64,7 g/l - Acidità totale: 4.0 g/l Grandezza del vigneto: 2,8 ettari - Età delle vigne: 30 anni.  
**Formato disponibile:** 50 cl.

**Varietà delle uve:** 100% Gewürztraminer.  
**Gradazione alcolica:** 13,3% vol.  
**Vinificazione:** fermentazione alcolica sotto controllo di temperatura; contatto del sedimento per 8/10 mesi; filtrazione chiara.  
**Vendemmia:** terza settimana di ottobre.

## PIERRE SPARR

### Grand Cru Gewürztraminer Mambourg

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02109

**Commenti:** all'olfatto sprigiona un profumo di rose e litchi su uno sfondo appena speziato, intenso, morbido e sapido al gusto.  
**Suggerimenti di servizio:** ottimo con i cibi speziati, tagliolini allo zafferano e bacon ed aragosta in agrodolce.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 6 ai 9 anni.  
**Ulteriori note:** zuccheri residui: 20.3 g/l - Acidità totale: 4.8 g/l Grandezza del vigneto: 2 ettari - Età delle vigne: 38 anni.



## PIERRE SPARR

### Pinot Noir Rouge Réserve Particulière

A.O.C.: Alsace - CODICE: 02107

**Commenti:** Evidenza deliziosi aromi di frutti di bosco (ciliegie e lamponi) su una struttura di medio corpo, con tannini morbidi e vellutati; molto ben equilibrato.  
**Suggerimenti di servizio:** ottimo con la carne (bianca e rossa), selvaggina, pollame, formaggi.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 3 ai 5 anni.  
**Ulteriori note:** pH: 3.77 - Zuccheri residui: 1.73 g/l - Acidità totale: 5.55 g/l Grandezza del vigneto: 12 ettari - Età delle vigne: 18 anni.

