

# 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

#### PIERRE SPARR

##### Cremant Brut Dynastie

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02114

**Varietà delle uve:** 30% Pinot Blanc, 20% Pinot Gris, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay.  
**Grandezza del vigneto:** 7,5 ettari.  
**Invecchiamento:** in barriques di rovere.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 5 agli 8 anni.  
**Vendemmia:** a metà settembre.

**Età delle vigne:** 27 anni.  
**Note d'assaggio:** esibisce raffinati sentori di pesca bianca, mela e mandorle su sfumature minerali. Ricco e intenso sul palato, presenta un finale lungo, persistente e pulito. Ottimo come aperitivo, è perfetto anche come tutto-pasto.  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.



BOLLICINE FRANCIA

#### PIERRE SPARR

##### Cremant Rosé

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02112

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Noir.  
**Grandezza del vigneto:** 1,8 ettari.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 3 ai 5 anni.  
**Vendemmia:** a metà settembre.  
**Età delle vigne:** 23 anni.  
**Note d'assaggio:** esibisce deliziosi aromi di frutta rossa, soprattutto fragola e lampone. Sul palato presenta una vivace freschezza, incorniciata in una struttura ben fatta; il finale è

lungo, pulito. Perfetto come accompagnamento a piatti di pesce e crostacei, è ottimo anche come aperitivo  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.



#### PIERRE SPARR

##### Cremant Brut Réserve

A.O.C.: Cremant d'Alsace - CODICE: 02108

**Varietà delle uve:** 80% Pinot Blanc, 20% Pinot Noir.  
**Grandezza del vigneto:** 30 ettari.  
**Potenziale di invecchiamento:** dai 3 ai 6 anni.  
**Vendemmia:** a metà settembre.  
**Età delle vigne:** 26 anni.

**Note d'assaggio:** dal perlage fine e persistente, al naso mostra aromi fruttati di melone e mango essiccato, unite a reminiscenze minerali e di frutta secca. Sul palato presenta una buona struttura, accompagnata da una vivace e deliziosa freschezza. Retrogusto complesso e persistente. Accompagna egregiamente canapè, crostacei alla griglia, pesce affumicato.  
**Gradazione alcolica:** 12% vol.

