



Chardonnay Unique 2022

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 18.00

La referenza bianca di Malans AOC di Martin Donatsch. Giallo oro brillante nel bicchiere. Chardonnay grande e intenso pressato secondo il metodo borgognone. Al naso è complesso e stratificato, con aromi di pesca e mandorle. Palato pieno e denso. Nonostante l'invecchiamento in barrique nuove al 100%, non è un bombardiere di legno.

Produttore Domaine Donatsch

Categoria Vino bianco
Paese Svizzera
Regione Grigioni
Sottoregione Malans
Classificazione AOC
Annata 2022
Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 13.5 % Temperatura di 8° - 10°

degustazione

Invecchiamento fino a 2032 Vitigni Chardonnay Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Numero articolo 288262

Adatto a Piatti leggeri, Carne di vitello, Pesce,

Frutti di mare

Valutazioni Robert Parker 95/100

Vinificazione

Fermentazione e affinamento esclusivamente in botti nuove.

Terroir









I terreno eccellente e il clima caldo di Malans offrono le migliori condizioni per la produzione di grandi vini. La tenuta Donatsch coltiva 6 ettari di vigneto, suddivisi in diverse parcelle. Le viti sono coltivate il più vicino possibile alla natura. Per generazioni, il terreno è stato rinverdito e fertilizzato con concimi esclusivamente organici. I vigneti devono rimanere sani anche per le generazioni future.

Storia

Il motto di Martin Donatsch: "Sempre un passo avanti rispetto alle tendenze, siamo sempre rimasti fedeli alla cultura e alla tradizione". "La cantina è nelle mani della famiglia Donatsch da oltre 100 anni: è qui che sono state raccolte le prime uve Chardonnay nella Bündner Herrschaft e dove sono state coltivate le prime viti di Pinot Bianco. Qui è stato assaggiato il primo Cabernet Sauvignon, è stato prodotto il primo Crémant di Malans con il metodo dello Champagne e sono state utilizzate le prime barrique dei Grigioni.

