



## Completer 2023

CHF 93.00 | 10 cl = CHF 12.40

Opera d'arte dall'antico e quasi estinto vitigno Completer, nel calice veste un giallo chiaro intenso. Sprigiona aromi di mele verdi, noci e mandorle. Palato vivace con un interessante intreccio di dolcezza e acidità. Una vera rarità per gli amanti dei vitigni antichi.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Completer
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	207663
Adatto a	Cucina svizzera, Formaggi saporiti, Crostacei, Carne affumicata



### Vinificazione

Vendemmia tardiva (circa metà novembre). Fermentazione e affinamento in botti usate.

### Terroir

Gli ottimi terreni e il clima caldo di Malans offrono le migliori condizioni per la produzione di grandi vini. Il vigneto di Donatsch coltiva 6 ettari di vigne, 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 è: «Sempre in anticipo sulle tendenze, ma fedeli a cultura e tradizione». La cantina è nelle mani della famiglia Donatsch da oltre cent'anni: qui sono state vendemmiate le prime uve Chardonnay della Signoria Grigionese e sono state coltivate le prime viti di Pinot bianco. Qui è stato degustato il primo Cabernet Sauvignon, è stato prodotto il primo Malanser Crémant con il metodo champagne e sono state utilizzate anche le prime barrique dei Grigioni. Martin Donatsch ha vinto più volte il «Prix Champion du Monde des producteurs Pinot Noir».

