



Mayenfelder Cuvée Blanche 2020

Giallo oro nel bicchiere. Al naso si percepiscono note floreali e molta frutta, come banana e frutto della passione. Al palato, la Cuvée Blanche è splendidamente equilibrata, in quanto frutta e struttura acida sono perfettamente abbinata, il che esalta la dolcezza della frutta senza alcun residuo zuccherino.

Produttore	Schloss Salenegg
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Maienfeld
Classificazione	AOC
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	286260
Adatto a	Verdure, Pesce di mare, Formaggi, Piatti a base di asparagi, Piatti leggeri, Aperitivi



Vinificazione

Cuvée di almeno l'80% di Pinot Nero pressato in bianco (affinato in vasche d'acciaio) e Chardonnay (affinato in barrique).

Terroir

I vigneti appena impiantati saranno progettati in modo da consentire la massima biodiversità possibile e i lavori meccanici potranno essere eseguiti da veicoli autonomi in un secondo momento.





Storia

Nel castello di Salenegg si coltiva il vino dal 1068 e dal 1654 il castello è di proprietà della famiglia Gugelberg von Moos. Di generazione in generazione, le conoscenze e l'esperienza sono state trasmesse con coraggio e lungimiranza, insieme a un profondo rispetto per la natura. Il castello di Salenegg è una delle cantine più antiche d'Europa.

