



Crémant Brut 2021

Bouquet fresco. Perlage fine e duraturo, con un leggero aroma di pietra focaia.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Domaine Donatsch |
| Categoria | Crémant |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Grigioni |
| Sottoregione | Malans |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.0 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | fino a 2026 |
| Vitigni | Pinot Blanc, Riesling x Sylvaner |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318111 |
| Adatto a | Piatti leggeri, Pesce, Dessert, Aperitivi |



Vinificazione

Vendemmia dal vigneto alto "Bovel". Fermentato in botti usate, poi vinificato secondo il Méthode Traditionnelle Champenoise (fermentazione in bottiglia).

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.

