



## Completer 2022

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                         | 2022                                                               |
| Dimensioni della<br>bottiglia  | 75 cl                                                              |
| Gradazione alcolica            | 14.8 %                                                             |
| Temperatura di<br>degustazione | 8° - 10°                                                           |
| Invecchiamento                 | fino a 2032                                                        |
| Vitigni                        | Completer                                                          |
| Informazioni sulle<br>allergie | Contiene solfiti                                                   |
| Numero articolo                | 207662                                                             |
| Adatto a                       | Cucina svizzera, Formaggi saporiti,<br>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».

