



Vinattieri Bianco Riserva 2022

Giallo paglierino intenso. Al palato fine, delicato con sentori di frutta a semi (pera), leggero sentore agrumato con gradevoli note tostate. L'attacco è pieno e deciso. Carattere ed eleganza dominano il palato. Grande equilibrio ed un'ottima struttura lo rendono un prodotto atto all'invecchiamento.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Vinattieri |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Ticino |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 317852 |
| Adatto a | Cucina francese, Pollame, Frutti di mare, Pesce di mare |



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in barrique francesi, il vino affina per ulteriori 9 mesi. Costanti e delicati bâtonnage permettono di rimettere in sospensione le fecce che ridanno al vino grassezza, struttura e corpo.

Storia

Vinattieri ha prodotto questo vino per valorizzare il grande potenziale del vitigno Chardonnay, coltivato su terreno calcareo. Le uve provengono da una vigna particolarmente vocata alla coltivazione di uve a bacca bianca, sita sulle pendici del Monte San Giorgio.

