



Vinattieri Bianco Riserva 2022

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

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
Valutazioni	Falstaff 91/100



Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in barrique francesi, il vino affina per ulteriori 10 mesi. Costanti e delicati bâtonnage permettono di rimettere in sospensione le fecce che ridanno al vino grassezza, struttura e corpo.

Terroir

Einzellage

Storia

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

