



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 calcareo. Le uve provengono da una vigna particolarmente vocata alla coltivazione di uve a bacca bianca, sita sulle pendici del Monte San Giorgio.

