



Crémant Brut 2022

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 5.60

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	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Pinot Blanc, Riesling x Sylvaner
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318112
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.

