Pinot Blanc 2023

CHF 37.50 | 10 cl = CHF 5.00

Vino bianco fresco di Martin Donatsch. Colore giallo dorato brillante. Pinot blanc tipico e raffinato con un delicato bouquet di pietra focaia e un finale rotondo e fruttato con elevata mineralità.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Pinot Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	286863
Adatto a	Aperitivi, Pesce, Piatti leggeri

Vinificazione

Uve dal vigneto in altura «Bovel». La fermentazione e l'affinamento avvengono 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.