



Pinot Noir Tradition 2023

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Tradizionale Pinot nero rosso porpora. Delicati accenti di lampone e mora, spezie essiccate con un finale fresco e fruttato e tannini accuratamente integrati.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	283863
Adatto a	Cucina italiana, Piatti leggeri, Formaggi, Carne affumicata, Cucina svizzera



Vinificazione

Ammostatura classica con fermentazione e affinamento 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 Grigionesa 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.

