Pinot Muté 2022

CHF 38.00 | 10 cl = CHF 10.13

Il «vino Porto» dei Grigioni, ideale per il Natale e la metà più fredda dell'anno. Rosso rubino intenso nel calice, profumo di dolci natalizi (cannella, pere secche) e di vecchio cognac al naso. Morbido e rotondo al palato, corposo con una piacevole dolcezza fruttata e un finale lungo.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino dolce
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	17.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2042
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	293172
Adatto a	Dessert, Formaggi, Salumi

Vinificazione

Nel caso del Pinot Muté, la fermentazione viene interrotta con l'aggiunta di brandy per preservare la dolcezza. Il vino viene affinato in barrique 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: "Sempre un passo avanti 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 Weissburgunder. Qui è stato degustato 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. Martin Donatsch ha vinto più volte il Prix "Champion du Monde des Producteurs de Pinot Noir".