



Chardonnay Unique 2023

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 18.00

La referenza bianca di Malans AOC di Martin Donatsch. Giallo oro brillante nel bicchiere. Chardonnay grande e intenso pressato secondo il metodo borgognone. Al naso è complesso e stratificato, con aromi di pesca e mandorle. Palato pieno e denso. Nonostante l'invecchiamento in barrique nuove al 100%, non è un bombardiere di legno.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	288263
Adatto a	Piatti leggeri, Carne di vitello, Pesce, Frutti di mare



Vinificazione

Fermentazione e affinamento esclusivamente in botti nuove.

Terroir

Il terreno eccellente e il clima caldo di Malans offrono le migliori condizioni per la produzione di grandi vini. La tenuta Donatsch coltiva 6 ettari di vigneto, 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 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.

