



Pinot Noir Unique 2023

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 18.00

Questa cuvée di un solo vigneto nella DOC Malans è una rarità che viene prodotta solo in piccole quantità. Solo le migliori uve di vecchie vigne poco fruttifere vengono utilizzate per questo vino di punta. Il vino è ricco di frutta e sostanza. Una volta maturato, sviluppa una straordinaria complessità che può competere con i migliori Borgogna. Al naso, aromi di ciliegia e kirsch, bacche stufate, oli essenziali di frutta, cumino e altre spezie. Al palato è ampio, con dolcezza alcolica, tannini finissimi e un finale lungo e armonioso.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	315463
Adatto a	Formaggi, Selvaggina, Brasati

Vinificazione

Fermentazione classica in ammasso, rara selezione di punta. Maturazione in barrique nuove al 100%.

Terroir

Le uve provengono dai migliori vigneti e producono le rese più basse.

Storia





Il motto di Martin Donatsch: "Sempre un passo avanti rispetto alle tendenze, siamo sempre rimasti fedeli alla cultura e alla tradizione." La famiglia Donatsch possiede la cantina da oltre 100 anni: è qui che sono state raccolte le prime uve Chardonnay nella regione della Bündner Herrschaft e sono state coltivate le prime viti di Pinot Bianco. Qui è stato degustato il primo Cabernet Sauvignon, è stato prodotto il primo Crémant Malanser con il metodo Champagne e sono state utilizzate le prime barrique dei Grigioni.

