



## Cuvée Noir 2017

CHF 42.90 | 10 cl = CHF 5.72

Un vino di tendenza rosso rubino. Al palato è pieno con la profondità del Merlot, così come raffinato ed elegante grazie al Pinot Noir combinato in questa interessante cuvée.

Produttore	Domaine Donatsch
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Sottoregione	Malans
Classificazione	AOC
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Pinot Noir, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	284567
Adatto a	Formaggi, Manzo

Vinificazione

Affinato in barrique nuove e usate.



### Storia

Il motto di Martin Donatsch è «costantemente in anticipo rispetto alle tendenze, siamo sempre rimasti fedeli rappresentante della cultura e alla 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. Martin Donatsch ha vinto più volte il «Prix

