



Fläscher Chardonnay 2023

La complessa aromaticità di limoni freschi e albicocche viene sottolineata delicatamente da inebrianti note di vaniglia. Con meravigliosa armonia ed equilibrio al palato, il vino è potente ed elegante, cremoso e fresco.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Davaz |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Svizzera |
| Regione | Grigioni |
| Sottoregione | Fläscher |
| Classificazione | AOC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | fino a 2026 |
| Vitigni | Chardonnay |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 285763 |
| Adatto a | Carne di vitello, Pesce, Piatti leggeri |



Vinificazione

Le uve Chardonnay vengono delicatamente pressate per diverse ore, la fermentazione avviene in barrique nuove, l'affinamento in barrique al 2° o 3° riempimento.

Terroir

Gli ingredienti del successo della Signoria Grigionese sono i terreni non troppo rigogliosi e permeabili composti da limo, ghiaia, sabbia e scisto dei Grigioni. Inoltre, il clima nella valle del Reno grigionese, caratterizzato da molto sole, dal Föhn e dall'enorme escursione termica tra giorno e notte, è ideale.

Storia

La cantina Davaz nasce dal raggruppamento di terreni avvenuto dal 1966 al 1978. Le prime viti furono piantate nel nuovo vigneto nel 1972 e già quattro anni dopo Hans e Annemarie si trasferirono con i loro cinque figli dal villaggio di Fläscher al neonato insediamento di vigneti Davaz, situato proprio tra Fläscher e Maienfeld. I vini acquisirono rapidamente una clientela di fiducia e l'azienda vitivinicola si sviluppò con successo. Nel 1991 Andrea, il più piccolo dei figli, ha assunto la gestione della cantina Davaz con sua moglie Marianne.

