



Pinot Blanc 2025

Naso speziato con fini note di anice stellato, accompagnate da mela, mela cotogna e croccante mirabella. Al palato è intenso e aromatico, con un'acidità vibrante e un centro bocca succoso. Il finale si presenta molto elegante e armonioso.

Produttore	Weingut Familie Hansruedi Adank
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Classificazione	AOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Pinot Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323583
Adatto a	Torta salata al formaggio, Cucina casalinga, Cucina orientale, Verdure



Vinificazione

Vendemmia manuale selettiva nella Fläscher Halde. Affinamento in botti da 1200 litri sulle fecce fini. Nessuna fermentazione malolattica.

Terroir

Il terroir di Fläsch è caratterizzato da suoli ricchi di calcare su scisti grigionesi, che a seconda della posizione sono arricchiti da argilla, limo e sabbia, conferendo ai vini una marcata mineralità e struttura. Il microclima alpino della Bündner Herrschaft, con il föhn, le giornate calde e le fresche correnti discendenti, garantisce una maturazione ottimale, freschezza e una precisa struttura acida delle uve.

Storia





La tenuta della famiglia Adank è sinonimo di vini di carattere che riflettono l'inconfondibile voce del loro terroir. Profondamente radicata nella Bündner Herrschaft, ogni bottiglia è plasmata da passione, precisione e da una sensibilità raffinata per la natura e l'artigianato. L'obiettivo non è produrre vini imponenti e spettacolari, ma vini eleganti, minerali e finemente strutturati, dotati di profondità e carattere. Vini che raccontano storie, che rendono percepibile la loro origine e con cui ci si può confrontare e appassionare per ore.

