



Pinot Noir 2023

Rubino giovanile e brillante. Note di amarene e frutti rossi, accompagnate da una raffinata speziatura. Al palato è pieno ma molto fresco, con una struttura lineare e tannini quasi gessosi. Finale lungo e molto invitante.

Produttore	Weingut Familie Hansruedi Adank
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Grigioni
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2029
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323597
Adatto a	Formaggi saporiti, Carne affumicata, Cucina svizzera, Verdure, Pasta, Zuppa d'orzo dei Grigioni



Vinificazione

Vendemmia manuale selettiva. Affinamento in parte in serbatoi di acciaio inox e in fusti francesi da 500 e 1500 litri.

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.

