



Chasselas

Bielersee AOC, Domaine Bonnet du Fou

L'essenza dello Chasselas del Lago di Bienne

Descrizione:

Con questo Chasselas, il Domaine Bonnet du Fou reinterpreta il vitigno bianco più importante della Svizzera in chiave moderna e con uno stile molto personale. Le uve provengono da diversi appezzamenti sul Lago di Bienne, dove i terreni ricchi di calcare e il microclima influenzato dal lago creano le condizioni ideali per vini di grande freschezza e precisione minerale. Aniché mettere in primo piano il carattere del vitigno, il Domaine persegue un approccio rigorosamente orientato al terroir: viticoltura biologica, fermentazione spontanea e la rinuncia consapevole all'uso del legno lasciano che sia la provenienza a esprimersi in modo autentico.

Profilo aromatico:

Al naso, il vino conquista con un delicato aroma floreale, accompagnato da tenui note di pera e mela. Il fieno fresco e i discreti sentori minerali conferiscono al bouquet ulteriore eleganza e profondità.

Al palato rivela il classico carattere dello Chasselas con una fine morbidezza, ma grazie all'acidità vivace e alla struttura compatta risulta allo stesso tempo fresco e stimolante. Il frutto discreto è armoniosamente completato da sfumature speziate e conduce a un finale equilibrato e piacevolmente

fresco.", "detected_source_language": "DE", "tag_handling_version": "v1

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Bonnet du Fou

Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 11.5%

Maturità di degustazione: Fino al 2031

Uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 1468625

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Chasselas

Bielersee AOC
Domaine Bonnet du Fou

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Falstaff 90/100, Score 18/20
Uva: 100% Chasselas
Maturità di degustazione: pronto fino al 2031
Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 11.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.