



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

La raffinatezza della Borgogna dai Grigioni

Descrizione:

Senza grandi enfasi, ma con uno stile chiaro e una qualità senza compromessi, lo Chardonnay della famiglia Adank è diventato uno dei vini bianchi più interessanti della regione dei Grigioni. Purtroppo la produzione è estremamente limitata: su appena 0,24 ettari, le viti crescono su terreni calcarei con un microclima ideale. Le uve raccolte a mano vengono fermentate spontaneamente e poi maturano per dieci mesi sui lieviti in botti francesi da 228 litri. Uno Chardonnay di grande lunghezza e notevole eleganza, che unisce con maestria morbidezza e pienezza a freschezza minerale e una delicata tensione salina.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con accenti verdi. Naso intenso e complesso di Chardonnay con note di Golden Delicious, brioche, banana e miele. Al palato, splendido equilibrio tra frutta intensa e aromi tostati, su una bella nota di freschezza; oltre la metà del palato, rivela anche note di nocciole tostate e agrumi; finale lungo e presente con una bella mineralità.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, piatti di pasta come la carbonara o le lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e quasi tutti i tipi di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: Fläsch

Produttore: Weingut Familie Hansruedi Adank

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: da bere

Numero articolo: 0915325

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Paese di origine: Svizzera

Valutazioni: Score 18.5/20

Maturità di degustazione: da bere

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.