



Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

È ancora un segreto per addetti ai lavori, ma probabilmente non lo sarà ancora per

Beschreibung:

Dei sei ettari di vigneto della famiglia Adank, solo 0,24 ettari sono coltivati a Chardonnay, ma hanno tutte le carte in regola per farlo. Questi appezzamenti sono ideali per questo nobile vitigno bianco, grazie all'alto contenuto di calcare e al microclima ottimale. In cantina, le uve raccolte a mano vengono fatte fermentare spontaneamente prima che il vino venga affinato per 10 mesi sui lieviti in botti francesi da 228 litri. Il risultato è un vino bianco con acidità perfettamente integrata, salinità in filigrana ed enorme lunghezza al palato. Una vera finezza borgognona dai Grigioni!

Degustationsnotiz:

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.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Fläs

Produttore: Weingut Familie Hansruedi Adank

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnnummer: 0915322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC
Weingut Familie Hansruedi Adank

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi