

## 2018 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg è la più antica tenuta vinicola d'Europa

### Descrizione del vino:

Le uve Chardonnay maturano sul retro dello Château Salenegg. Vengono raccolte a piena maturazione, nel frocheur del primo mattino. Il succo confluisce direttamente in botti di rovere francese. Dopo la fermentazione, viene invecchiato per nove mesi in botti sulle sue fecce.

### Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Pera Williams, Golden Delicious e melissa al naso, con un tocco di pane bianco tostato. Un bel gioco tra frutta espressiva e freschezza al palato, ancora una volta segnato dalla frutta gialla, anche con un tocco di miele, sia vibrante che cremoso; la consistenza è leggera fino al lungo finale con note di nocciola.

### Abbinamenti:

Ideale con vol-au-vent, luccioperca in salsa di vino bianco, petto di pollo ripieno e trota meunière. Si può anche servire con polenta o soufflé di formaggio.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Maienfeld
<b>Produttore:</b>	Schloss Salenegg
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0126318



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi