

## 2019 Mayenfelder Chardonnay

Graubünden AOC, Schloss Salenegg

Schloss Salenegg, la tenuta vinicola più antica d'Europa

### Descrizione del vino:

Le uve Chardonnay maturano direttamente dietro Château Salenegg. Vengono raccolte a piena maturazione, al mattino presto e mantenute fresche. Il succo confluisce direttamente nella botte francese. Dopo la fermentazione, lo chardonnay rimane sui lieviti nella botte per altri nove mesi.

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, riflessi dorati. Pera Williams, Golden Delicious e balsamo d'oro nel naso seducente, anche un po' di pane bianco tostato. Un bellissimo gioco tra frutta espressiva e freschezza al palato, ancora una volta caratterizzato da frutta gialla, anche un pizzico di miele, vibrante e cremoso allo stesso tempo; finemente strutturato fino al lungo finale leggermente nocciolato.

### 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>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Maienfeld
<b>Produttore:</b>	Schloss Salenegg
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0126319



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mayenfelder Chardonnay**

Graubünden AOC  
Schloss Salenegg

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<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