



## 2022 Fläscher Chardonnay

Graubünden AOC, Weingut Familie Hansruedi Adank

È ancora un segreto per addetti ai lavori, ma probabilmente non per molto tempo ancora.

### Descrizione del vino:

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 12 mesi sui lieviti in botti francesi da 228 litri. Il risultato è un vino bianco con acidità perfettamente integrata, salinità filigranata ed enorme lunghezza al palato. Una vera finezza borgognona dai Grigioni!

### Nota di degustazione:

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, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Grigioni
<b>Sottoregione:</b>	Fläsch
<b>Produttore:</b>	Hansruedi Adank
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0915322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Fläscher Chardonnay**

Graubünden AOC

Weingut Familie Hansruedi Adank

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi