



## 2023 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:

Lo Chardonnay della famiglia Adank, maturato in barrique, migliora annata dopo annata. È ancora un consiglio per gli addetti ai lavori, ma probabilmente non lo sarà ancora per molto. Uno Chardonnay molto elegante e corposo che colpisce anche per la sua mineralità.

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli. Naso intenso e sfaccettato di Chardonnay che sprigiona aromi di Golden Delicious, qualche nota di banana e brioche, e infine un accenno di miele. Al palato, il meraviglioso equilibrio tra frutta intensa e sapori tostati equilibrati è piacevole, completato da una nota di freschezza corrispondente; oltre il palato medio, ci sono anche aromi di nocciole tostate e agrumi; finale lungo e presente con una fine 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>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0915323

## 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 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi