



Primo

Ferradou Svizzera Italiana IGT, Cantina Il Cavaliere

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Cantina Il Cavaliere
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Ferradou
Artikelnummer:	1303222

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Primo

Ferradou Svizzera Italiana IGT
Cantina Il Cavaliere

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Ferradou
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.