



Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Domaine Ruedin

La specialità del Lago di Neuchâtel

Descrizione:

Œil de Perdrix è una denominazione protetta di origine svizzera. Comprende rosati di colore salmone ottenuti da uve Pinot Nero. Œil de Perdrix Valentin è armonioso, equilibrato e di incomparabile eleganza.

Profilo aromatico:

Buccia di cipolla con note di arancia. Ciliegie rosse e fragole segnano il bel naso, con un accenno di cannella e spezie. L'attacco morbido lascia il posto a una magnifica freschezza e a una miriade di bacche rosse, molto armoniose e vinificate con precisione; il finale rivela un vino rosato che è tutto un contenimento e seduce con il suo fantastico equilibrio.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente alla carne secca, al riso Casimir, alla zuppa d'orzo Bündner, alla fonduta cinese o a un piatto di formaggi. Sarà anche festoso per le vostre carni alla griglia o con la pasta.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Ruedin

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0512025

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Domaine Ruedin

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.