



Fendant

Valais AOC, Cave Ardévaz

Descrizione:

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0%

Uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 1284725

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Fendant

Valais AOC
Cave Ardévaz

Paese di origine: Svizzera
Uva: 100% Chasselas
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.