



Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC, Les Fils Rogivue

Lavaux, il suo bene più seducente

Beschreibung:

I vigneti di Lavaux sono patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 2007. I terreni calcarei impregnano questo Chasselas, conferendogli note minerali sia al naso che al palato.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Naso molto aperto che rivela le tipiche note di fiori di tiglio, uva spina e brioche, con un accenno di pepe bianco. L'attacco elegante lascia spazio a un fruttato vivace e fresco, che ricorda gli agrumi e il melone, con una leggera mineralità di fondo; bella concentrazione, sorprendente lunghezza al palato.

Ideale con:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Servierempfehlung:

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

Appellation: Lav

Produttore: Les Fils Rogivue

Allevamento: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0558923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Déserts

St-Saphorin Lavaux AOC
Les Fils Rogivue

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.