



Primo

Ferradou Svizzera Italiana IGT, Cantina Il Cavaliere

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cantina Il Cavaliere

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Ferradou

Artikelnummer: 1303222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Primo

Ferradou Svizzera Italiana IGT
Cantina Il Cavaliere

Herkunft:	Svizzera
Varietà d'uva:	100% Ferradou
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in barrique
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.