



Ardébulles Brut

Valais AOC, Cave Ardévaz

Descrizione:

Profilo aromatico:

Questo spumante è un Sauvignon Blanc con un tocco di dolcezza appena percettibile. Al palato, le bollicine sono molto fini e gli aromi sono floreali ed eleganti. Ardébulles è un vino ideale per festeggiare un compleanno, un matrimonio o una buona notizia!

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: Sauvignon Blanc

Numero articolo: 1322022

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ardébulles Brut

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: Sauvignon Blanc
Da bere: da subito fino al 2028
Vol. alcolici: 13.5%
Servier: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.