



## Diavoletto

Valais AOC, St. Jodern Kellerei

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Prende il nome dal diavoletto che, secondo la leggenda, portò San Jodern a Roma e riportò una campana nella Valle del Rodano. Un vino rosso vivace ottenuto da potenti uve Gamay e Gamaret speziate, maturato in piccole botti di legno.

#### Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** St. Jodern Kellerei

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.3%

**Varietà d'uva:** 70% Gamay, 30% Gamaret

**Artikelnummer:** 1363922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Diavoletto

Valais AOC  
St. Jodern Kellerei

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Gamay, 30% Gamaret
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.3%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.