



## 2022 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La specialità del Lago di Neuchâtel

**Descrizione del vino:**

Céil de Perdrix è una denominazione protetta di origine svizzera. Comprende rosati di colore salmone ottenuti da uve Pinot Nero. Céil de Perdrix Valentin è armonioso, equilibrato e di incomparabile eleganza.

**Nota di degustazione:**

Colore rosa brillante con leggeri riflessi arancioni. Ciliegie rosse e fragole nel naso seducente, anche alcune spezie di cannella e pan di zenzero. Attacco delicato, seguito da una meravigliosa freschezza e varietà di piccoli frutti rossi, molto armoniosamente equilibrati e vinificati con precisione; il finale rivela un vino rosato che non è mai prepotente, ma piuttosto colpisce per il suo fantastico equilibrio.

**Abbinamenti:**

Si abbina magnificamente alla carne secca, al riso Casimir, alla zuppa d'orzo Bündner, alla fonduta cinese o a un piatto di formaggi. Sarà anche festoso per le vostre carni alla griglia o con la pasta. .

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:**

Svizzera

**Regione:**

Neuchâtel

**Produttore:**

Domaine Ruedin SA

**Valutazioni:**

Score 18/20

**Vinificazione:**

7 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:**

Tradizionale

**Gradazione alcolica:**

13.0 %

**Varietà d'uva:**

100% Pinot Noir

**Numero di articolo:**

0512022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC  
Nicolas Ruedin

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi