



2022 Pinot Noir

Valais AOC, Cave Ardévaz

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: CH

Regione: Vallese

Produttore: Cave Ardévaz

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Maturità: fino a 2027

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1285622

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	CH
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.