



2022 Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Vino originale e raro con note di frutti rossi e mirtilli, prugne rosse. Palato leggermente affumicato e vellutato, tannini fini, finale lungo e corposo. Sicuramente uno dei migliori Gamay della Svizzera!

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:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	
Vinificazione:	8 Mesi in Vasca di cemento
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1288122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine: Svizzera
Valutazioni:
Varietà d'uva: 100% Gamay
Maturità: fino a 2029
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 8 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.