



2022 Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Chasselas con eccezionale durata di conservazione

Descrizione del vino:

Lo Chasselas Vieilles Vignes è un vino bianco dai sapori intensi di pesca, albicocca e note speziate. Fa parte della Mémoire des vins suisses ed è stato accuratamente maturato in anfore. Il suo potenziale di invecchiamento è eccezionale.

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet complesso con note fruttate e minerali, fiori di tiglio, uva spina, salvia, ma anche un po' di pietra bagnata e una nota di mentolo. L'attacco elegante lascia spazio a complessi aromi di chasselas, ora anche albicocche e un po' di miele, tostatura leggera e una nota di nocciola; piacevole freschezza nel finale persistente.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Paese d'origine: | Svizzera |
| Regione: | Vallese |
| Produttore: | Domaine Cornulus |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Anfora |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Numero di articolo: | 1287422 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Maturità: | fino a 2027 |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | 8 Mesi in Anfora |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |