



2022 Pinot Noir

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Dalle viti più vecchie del vigneto

Descrizione del vino:

Il vigneto Clos des Corbassières si trova alle porte della città di Sion. Questo terreno eccezionale conta 52 terrazze. I suoi grandi muri a secco, costruiti sui ripidi pendii del Mont d'Orge, simboleggiano il duro lavoro di diverse generazioni.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1288222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.