



2022 Cornalin Empreinte Calcaire

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Incantevole Cornalin

Descrizione del vino:

Il Clos des Monzuettes è noto per i suoi Cornalins di prima classe. Il nome Monzuettes deriva dal dialetto locale e significa "piccole colline". Il vigneto si trova a ovest del comune di Sierre e si estende su tre colline ripide e rocciose che si affacciano sulla pianura del Rodano.

Nota di degustazione:

Clos des Monzuettes è famoso per i suoi Cornalins di alta qualità. Questo vigneto è stato uno dei primi a reimpiantare questo vitigno, noto anche come Rouge du Pays, alla fine degli anni '80; ; Il potente bouquet è speziato e minerale con note di ciliegia Amarena, ardesia e fumo. Il palato fruttato e potente mostra frutta dolce, una struttura vellutata, tannini fini e sabbiosi e un finale lungo e aromatico. Si abbina bene al maialino da latte, ai piatti di selvaggina e a tutto ciò che i medici non consigliano.

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:	11 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Numero di articolo:	1287322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Empreinte Calcaire

Clos des Monzuettes
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.