



2022 Cabernet Franc Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Un vino che dovete aver bevuto!

Descrizione del vino:

Il Cabernet Francs proviene da tre vigneti gessosi coltivati in modo biodinamico e situati nel villaggio di Tricrêtes, nei comuni di Sion e Conthey. "Antica" è il nome di una selezione dei migliori vigneti coltivati biodinamicamente del Domaine Cornulus. I vini rossi, rari e complessi, sono il risultato di un lavoro meticoloso durante la vinificazione e l'invecchiamento nelle migliori botti di rovere.

Nota di degustazione:

Naso profondo e minerale con note di spezie dolci, grafite, cioccolato fondente e mina. Palato teso e rinvigorente. Tannini decisi e acidità controllata nel finale. Buon potenziale di invecchiamento.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1288422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.