



2022 Cornalin Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Assemblaggio esemplare con tannini nobili

Descrizione del vino:

Questa cuvée emblematica proviene dalle tre eccezionali aree di coltivazione di Corbassières, Mangold e Monzuettes. Questo vino rosso di campagna è caratterizzato da un naso intenso di frutti neri, mirtilli, more e amarene. Al palato è corposo e setoso. Finale denso, complesso e aromatico.

Nota di degustazione:

Bellissimo bouquet di bacche nere con note di more, mirtilli e amarene. Al palato ha una profondità generosa e vellutata, con tannini fini. Un eccellente vino da conservazione e da abbinare al cibo.

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
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Numero di articolo:	1288822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.