



## 2023 Petite Arvine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Petite Arvine - il gioiello viticolo della Svizzera

**Abbinamenti:**

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave Ardévaz
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petite Arvine
<b>Numero di articolo:</b>	1285023

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Petite Arvine**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petite Arvine
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi