



2021 Carminoir Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Nota di degustazione:

Una nuova varietà svizzera ottenuta da Pinot Nero e Cabernet Sauvignon. Un vino denso e ricco di estratto, dal sapore molto complesso.

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:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	Carminoir
Numero di articolo:	1288321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Carminoir Antica

Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Carminoir

Maturità: fino a 2033

Gradazione
alcolica: 14.0 %

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