



2021 Chardonnay Fontannes

Valais AOC, Dominique Passaquay

Nota di degustazione:

Questo Chardonnay vendemmiato tardivamente viene affinato per circa un anno in botti di rovere francese. Il vino mostra una bella complessità aromatica e vivacità al palato. Un vino ricco, senza pesantezza e per nulla dominato dal legno. Si abbina molto bene a frutti di mare e pesce alla griglia, ma anche a tomme fresche.

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

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Chardonnay

Numero di articolo: 1358921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Chardonnay Fontannes

Valais AOC

Dominique Passaquay

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | |
| Varietà d'uva: | Chardonnay |
| Maturità: | fino a 2028 |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |