



2022 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Specialità rossa del Vallese

Descrizione del vino:

Il vitigno Cornalin, con i suoi tipici aromi di piccole ciliegie e note di violetta, trova un'espressione particolarmente complessa nel Saint-Théodule.

Nota di degustazione:

Aromi insolitamente espressivi di frutta nera, ciliegie, chiodi di garofano, vaniglia e cuoio al naso. Al palato è meravigliosamente potente e strutturato, con tannini densi, solidi e già morbidi.

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:	Gérald Besse
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Numero di articolo:	1128122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule
Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	19 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.