



2023 Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Cuvée bianca del miglior produttore del Vallese Cornulus

Descrizione del vino:

Il nome Monzuettes deriva dal dialetto locale e significa "piccola collina". La cuvée combina i due vitigni Petite Arvine e Humagne Blanche, autoctoni solo del Vallese, e porta la firma dei terreni gessosi di Monzuettes.

Nota di degustazione:

Giallo medio con sfumature dorate. Fiori di tiglio, uva spina e miele selvatico al naso sfaccettato, completato da una nota di camomilla e verbena. Al palato presenta un insieme affascinante: oltre alle note fresche e citriche, mela gialla, uva spina e alcune erbe selvatiche, dalla struttura molto fine e di grande presenza; finale vibrante e promettente con un retrogusto leggermente salato.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	60% Petite Arvine, 40% Humagne
Numero di articolo:	1287223

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Petite Arvine, 40% Humagne
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi