



## 2023 Humagne Blanche

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un eccellente vino da aperitivo

### Descrizione del vino:

Il nome di questo villaggio risale a un'antica famiglia che viveva nello Château de Granges intorno al XV secolo. Di generazione in generazione, le mani dei viticoltori hanno creato un meraviglioso vigneto terrazzato sul ripido pendio. All'epoca, molte famiglie della riva sinistra del Rodano coltivavano questi piccoli appezzamenti di difficile accesso. La qualità del terreno, composto da gesso e limo fine, si riflette nell'eccellenza dei vini bianchi. L'Humagne Blanche è uno dei più antichi vitigni autoctoni.

### Nota di degustazione:

(st) Originale e raro nel Vallese, questo vitigno si è adattato molto bene. I terreni leggeri di gesso e calcare del Clos de Mangold gli conferiscono note tipiche di mandarino e zafferano, tannini equilibrati e leggeri, elegante e fruttato al palato con acidità residua. Questa specialità viene maturata in anfore.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Domaine Cornulus
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Anfora
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.9 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Humagne
<b>Numero di articolo:</b>	1287723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Humagne Blanche**

Clos de Mangold  
Valais AOC  
Domaine Cornulus

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Humagne
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Anfora
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.9 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi