



2023 Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Nota di degustazione:

Le uve provengono da viti di oltre 40 anni, il che enfatizza ancora di più il fruttato del Gamay. Un vino allegro con sapori di frutti rossi, discreti toni affumicati, profumo di sottobosco. Una trouvaille!

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Benoît Dorsaz

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1315623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC

Benoît Dorsaz

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.