



2019 Cabernet Franc

Valais AOC, Cave Biber

Nota di degustazione:

Specialità a maturazione tardiva del Bordelais. Quest'uva è tradizionalmente utilizzata in assemblaggio, ma nel Vallese raggiunge una complessità e un fruttato particolari che ne consentono la vinificazione come varietà singola.

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:

Valutazioni:

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 13.7 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: Cabernet Franc

Numero di articolo: 1323119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Cabernet Franc
Maturità:	Al culmine
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.7 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.