



2022 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:	Cave Biber
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1323122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC
Cave Biber

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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