



## 2020 Cornalin Réserve

Valais AOC, Cave Biber

**Nota di degustazione:**

Colore rosso intenso; bouquet aperto, fruttato e maturo; note di nocciola, speziate; un po' di frutta secca; attacco forte al palato, tannini pungenti e rustici; molta frutta, frutta rossa, comprese le ciliegie; tannini caratteristici sul finale, lungo; ancora un po' rustico al momento ma con molto calore. Un Cornalin promettente e pieno di carattere.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** in Barrique

**Maturità:** fino a 2031

**Varietà d'uva:** Cornalin

**Numero di articolo:** 1323620

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cornalin Réserve**

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Cornalin
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Vinificazione:</b>	in Barrique
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.