



2022 Sauvignon Blanc

Valais AOC, Cave du Rhodan

Nota di degustazione:

Un vino fresco e di carattere, con aromi di ribes nero e uva spina, note minerali e una succosa acidità.

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave du Rhodan
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1327722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Valais AOC
Cave du Rhodan

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi