



## 2021 Petite Arvine Altimus

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

**Nota di degustazione:**

Giallo-verde brillante; ciliegia, brioche e scorza di limone - un bouquet che inizialmente suggerisce un vino rotondo. Ma il palato sorprende con un'acidità fresca e dinamica che conferisce al vino potente una verticalità ammaliante. Note di frutta esotica e mineralità risuonano in questa vertiginosa ascesa, mentre i tannini fini forniscono una struttura stabile. Il vino è molto teso, molto fresco, molto vigile. Un vino di grande bellezza con un potenziale di dipendenza per gli esteti.

**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

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Domaines des Chevaliers SA
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	Petite Arvine
<b>Numero di articolo:</b>	1341121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Petite Arvine Altimus**

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Petite Arvine
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi