



2023 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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaines des Chevaliers SA
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1341123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petite Arvine Altimus

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione	14.0 %
alcolica:	
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi