



2023 Cabernet Franc Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Un Cabernet Franc che va bevuto!

Descrizione del vino:

Il Cabernet Franc proviene da 3 terroir calcarei coltivati in biodinamica nei comuni di Sion e Conthey, nella zona delle Tricrêtes. Antica" è il nome di una selezione dei migliori vigneti coltivati in biodinamica dal Domaine Cornulus. Rari e complessi, questi vini rossi sono oggetto della massima cura in termini di origine, vinificazione e invecchiamento nelle migliori botti di rovere merrain.

Nota di degustazione:

Naso profondo e minerale con note di spezie dolci, grafite, cioccolato fondente e mina. Palato teso e rinvigorente. Tannini decisi e acidità controllata nel finale. Buon potenziale di invecchiamento.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1288423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Franc Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.