



## 2023 Humagne Rouge Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Dalle migliori uve Humagne Rouge

### **Descrizione del vino:**

Le migliori uve Humagne Rouge del Clos des Corbassières e del Clos des Monzuettes vengono selezionate per questo vino, che viene vinificato a grappolo intero. Antica è il nome di una selezione dei migliori vigneti coltivati biodinamicamente del Domaine Cornulus. I vini rossi, rari e complessi, sono il risultato di un lavoro meticoloso durante la vinificazione e l'invecchiamento nelle migliori botti di rovere.

### **Nota di degustazione:**

Questo vino, dal carattere marcato, sviluppa aromi di spezie dolci, chiodi di garofano e acquavite di genziana. Al palato è denso e vellutato, con tannini fini. Finale lungo e armonioso.

### **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.

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Svizzera         |
| <b>Regione:</b>             | Vallese          |
| <b>Produttore:</b>          | Domaine Cornulus |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20      |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.8 %           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       |                  |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1288623          |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Humagne Rouge Antica

Valais AOC  
Domaine Cornulus

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Svizzera   |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20  |
| <b>Varietà d'uva:</b>       |  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.8 %   |
| <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. |