



2023 Cornalin Antica

Valais AOC, Domaine Cornulus

Assemblaggio esemplare con tannini nobili

Descrizione del vino:

Questa cuvée emblematica proviene dalle tre eccezionali aree di coltivazione di Corbassières, Mangold e Monzuettes. Questo vino rosso di campagna è caratterizzato da un naso intenso di frutti neri, mirtilli, more e amarene. Al palato è corposo e setoso. Finale denso, complesso e aromatico.

Nota di degustazione:

Questo Rouge du Pays ha un naso intenso di frutta nera, mirtillo, mora e marasca. Al palato è voluminoso e setoso, con tannini nobili. Finale denso, complesso e aromatico.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1288823

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Antica

Valais AOC

Domaine Cornulus

Origine: Svizzera

Valutazioni: Score 19/20

Varietà d'uva:

Gradazione 14.5 %

alcolica:

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