



2024 Petite Arvine

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Vinificazione: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.7 %

Varietà d'uva: 100% Petite Arvine

Numero di articolo: 1282624

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petite Arvine

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Petite Arvine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.7 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi