



2022 Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un meraviglioso vino bianco ottenuto da Petit Arvine e Humagne Blanche

Descrizione del vino:

Il nome Monzuettes deriva dal dialetto locale e significa "piccola collina". La cuvée combina i due vitigni Petite Arvine e Humagne Blanche, autoctoni solo del Vallese, e porta la firma dei terreni gessosi di Monzuettes.

Nota di degustazione:

Questa leggendaria cuvée, maturata in botti di rovere da 500 litri, unisce i due vitigni Petite Arvine e Humagne Blanche, autoctoni solo del Vallese, e porta la firma dei terreni gessosi di Monzuettes; ; Al naso rivela aromi affumicati e note di ananas, litchi e miele. Al palato è compatto, voluminoso, gessoso e con un finale lungo e armonioso.

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:	Domaine Cornulus
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Humagne, Petite Arvine
Numero di articolo:	1287222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Empreinte Calcaire Blanc

Clos des Monzuettes
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Humagne, Petite Arvine
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi