



2023 Humagne Blanche

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un eccellente vino da aperitivo

Descrizione del vino:

Il nome di questo villaggio risale a un'antica famiglia che viveva nello Château de Granges intorno al XV secolo. Di generazione in generazione, le mani dei viticoltori hanno creato un meraviglioso vigneto terrazzato sul ripido pendio. All'epoca, molte famiglie della riva sinistra del Rodano coltivavano questi piccoli appezzamenti di difficile accesso. La qualità del terreno, composto da gesso e limo fine, si riflette nell'eccellenza dei vini bianchi. L'Humagne Blanche è uno dei più antichi vitigni autoctoni.

Nota di degustazione:

(st) Originale e raro nel Vallese, questo vitigno si è adattato molto bene. I terreni leggeri di gesso e calcare del Clos de Mangold gli conferiscono note tipiche di mandarino e zafferano, tannini equilibrati e leggeri, elegante e fruttato al palato con acidità residua. Questa specialità viene maturata in anfore.

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 Anfora
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	12.9 %
Varietà d'uva:	100% Humagne
Numero di articolo:	1287723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Blanche

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Humagne
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	10 Mesi in Anfora
Gradazione alcolica:	12.9 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi