



2023 Mazarine

Valais AOC, Cave Ardévaz

Nota di degustazione:

Il Mazarine è rotondo, armonioso e corposo. Il Pinot Nero gli conferisce razza, corpo e sapore; il Gamay robustezza e fruttuosità. La sua armonia e il suo equilibrio lo rendono uno dei vini rossi preferiti di Boven.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave Ardévaz

Valutazioni:

Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay

Numero di articolo: 1286523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mazarine

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 23% Galotta, 22% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.