



2023 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Specialità rossa del Vallese

Descrizione del vino:

La cantina Ardévaz si trova a St-Pierre-de-Clages ed è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. L'Humagne Rouge è un vitigno a maturazione tardiva la cui superficie di coltivazione è aumentata notevolmente negli ultimi 20 anni.

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: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Varietà d'uva: | 100% Humagne rouge |
| Numero di articolo: | 1285723 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Svizzera |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Humagne rouge |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |