



2022 Dôle Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Nota di degustazione:

È grazie a Dôle che i vini rossi del Vallese godono di una reputazione che va oltre i confini della Svizzera. Il nome Dôle è protetto e riservato esclusivamente al Vallese. Miscelato con altri vitigni, ma sempre in maggioranza, il pinot nero conferisce al Dôle la sua struttura e la sua spina dorsale, integrando brillantemente i punti di forza del gamay, del diolinoir e di altri vitigni autoctoni nel suo corpo e nei suoi aromi.

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:	Domaine des Muses
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1338422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle Tradition

Valais AOC
Domaine des Muses

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.0 %

alcolica:

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