



Amigne de Vétroz

AOC Valais

Prezzo : CHF 52.00

Caratteristiche

Nome : Amigne de Vétroz
Appellazione : AOC Valais
Collezione : Saveurs Nobles
Cantina : Cave du Vieux-Moulin
(Papilloud, Romain)
Regione : Vallese centrale, Valais
Colore : Bianco
Categoria : Mono varietà
Uve : Amigne
Produzione : Invecchiato in botti
Ageing : Botte
Alcool : 14.7%
Capacità : 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Pesce, frutti di mare
Temperatura di esercizio : 10.0°C - 12.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio : Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C
Umidità 60% -80%
Proteggere dalla luce
Posizione orizzontale
Senza vibrazioni