



Amigne de Vetroz Deux abeilles 2013, AOC Valais

Prezzo : CHF 20.00

Caratteristiche

Nome :	Amigne de Vetroz
Estensione :	Deux abeilles
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Classiques
Cantina :	Jean-René Germanier (Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Bianco
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Amigne
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Leggero
Alcool :	13.0%
Suolo :	Morena
Capacità :	37.5 cl, 50.0 cl, 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Formaggio, dessert, cibo piccante, aperitivo, formaggi piccanti, formaggio tipo gorgonzola, cioccolato, crostata di frutta
Tempo di conservazione :	1 - 5 Anni
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

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :	Brillante
Intensità :	Profonda
Aspetto :	Bella apparenza
Colore :	Giallo paglia

AROMA

Naso	
Carattere :	Caratteristico
Espressione :	Intensa
Finezza :	Elegante
Complessità :	Grande
Potenza :	Forte
Profumo	
Floreale :	Fiori d'arancio
Fruttato :	Albicocca, mela cotogna, frutta secca
Confetteria :	Cera vergine

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Bello
Evoluzione :	Armoniosa
Struttura :	Ricca
Gusto :	Fruttato, floreale, attraente, intenso, vellutato, grasso
Intensità :	Forte
Sapore finale :	Lungo
Persistenza :	Lunga
Qualità :	Eccellente