



Marsanne AOC Valais

Prezzo : CHF 33.00

Caratteristiche

Nome : Marsanne
Appellazione : AOC Valais
Collezione : Réserve
Cantina : Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Regione : Vallese centrale, Valais
Colore : Bianco
Categoria : Mono varietà
Uve : Marsanne Bianco (Ermitage, Hermitage)
Produzione : Invecchiato in botti
Ageing : Botte
Tipo : Secco
Corpo : Molto
Alcool : 13.0%
Suolo : Calcare, roccia scistosa
Capacità : 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Pesce, carne, formaggio, verdure, funghi, pesce di mare, pesce alla griglia, frutti di mare, crostacei, pollame, verdure alla griglia, verdure crude
Tempo di conservazione : 3 - 10 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 : Sostenuta
Aspetto : Bella apparenza
Colore : Giallo paglia

AROMA

Naso
Carattere : Raffinato
Espressione : Sostenuta
Finezza : Elegante
Complessità : Grande
Potenza : Forte
Profumo
Fruitato : Frutta secca
Vegetale : Tartufo

SENSAZIONI

In bocca
Attacco : Agile
Evoluzione : Armoniosa
Struttura : Ricca
Gusto : Intenso
Intensità : Forte
Sapore finale : Lungo
Persistenza : Lunga