



## Fendant Clos de la Malettaz AOC Valais

Prezzo : CHF 18.50

### Caratteristiche

**Nome :** Fendant Clos de la Malettaz  
**Appellazione :** AOC Valais  
**Collezione :** Classiques  
**Cantina :** Jean-René Germanier  
 (Germanier J.-R. & Besse Gilles)  
**Regione :** Vallese centrale, Valais  
**Colore :** Bianco  
**Categoria :** Mono varietà  
**Uve :** Chasselas (Fendant, Perlant, Gutedel)  
**Produzione :** Invecchiato in vasca  
**Ageing :** Vasca  
**Tipo :** Secco  
**Corpo :** Medio-molto  
**Alcool :** 12.5%  
**Suolo :** Roccia scistosa  
**Capacità :** 75.0 cl

### Servizio

**Abbinamento cibo e vino :** Pesce d'acqua dolce, formaggio a pasta molle, formaggi stagionati, verdure crude  
**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 :** Sostenuta  
**Colore :** Giallo ambra

#### AROMA

**Naso**  
**Carattere :** Caratteristico  
**Espressione :** Sostenuta  
**Finezza :** Raffinata  
**Complessità :** Grande  
**Potenza :** Buona  
**Profumo**  
**Fruttato :** Pera  
**Minerale :** Selce, selce

#### SENSAZIONI

**In bocca**  
**Attacco :** Bello  
**Evoluzione :** Fine  
**Struttura :** Densa  
**Gusto :** Fruttato, floreale, intenso, grasso  
**Intensità :** Buona  
**Sapore finale :** Lungo  
**Persistenza :** Lunga  
**Qualità :** Eccellente