



Fendant Chasselas Les Bernunes 2023

CHF 17.90 | 10 cl = CHF 2.39

Il vino convince per corposità e freschezza, rivelandosi il compagno ideale per fonduta, raclette e raffinati «Zvieriplatten».

Produttore	Cave des Bernunes SA
Categoria	Vino bianco
Paese	Svizzera
Regione	Vallese
Classificazione	AOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chasselas
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	37163
Adatto a	Formaggi, Salumi, Raclette, Fondue



Vinificazione

Dopo la fermentazione alcolica, il vino ancora giovane viene invecchiato sui lieviti per un massimo di 4 mesi.

Terroir

La lavorazione del terreno è adattata a ciascun appezzamento. Molti di essi sono inerbiti per preservare la biodiversità e la struttura del suolo. Alcuni siti sono lavorati a cavallo per ottenere un migliore rispetto agronomico.

Storia

Les Bernunes è stata fondata nel 1987. A quel tempo, la vinificazione avveniva ancora nella cantina della casa di famiglia. Con grande attenzione e rispetto per il vigneto, l'azienda è cresciuta e ha migliorato continuamente la sua qualità. Oggi ci sono un laboratorio enologico, una barricaia, una sala di ricevimento e una terrazza con una magnifica vista sui vigneti.

