

# Il carosello dei vini.



## Petit Arvine

Secca o dolce naturale (flétrie), l'Arvine produce dei vini di livello internazionale.

Note fruttate (mango, pompelmo, rabarbaro) e acidità rinfrescante.

Retrogusto con finale lievemente aromatico.



## Malvasia

Dalla Malvasia si ottengono da un lato vini secchi con aromi di nocciola, struttura spiccata e note leggermente amare. Dall'altro, dà vita a vini dolci naturali (flétris) con aromi di mela cotogna, albicocca e frutta candita.

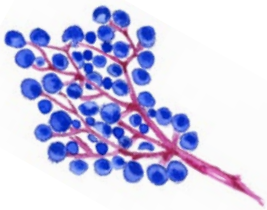


## Fendant

Il Fendant è sempre e indissolubilmente legato al suo territorio.

Struttura leggera, con note di roccia bagnata e un tocco floreale con una limitata effervescenza.

Contrariamente all'opinione diffusa, ha una buona capacità di invecchiamento e si abbina perfettamente a una cucina di alto livello.



## Diolinoir

Incrocio tra il Pinot nero e il Robin noir (che nel Vallese è chiamato rouge de Diolly).

Bouquet di frutti neri, colore intenso, fortemente strutturato.

Utilizzato principalmente nella realizzazione di blend, ottiene tuttavia degli ottimi risultati anche in purezza.



## Cornalin

Volubile sia in vigna che in cantina, questa varietà produce raccolti scarsi che, però, forniscono grandi vini. Si riconosce dal colore scuro e dal carattere unico.

Note di ciliegia selvatica e chiodi di garofano.



## Païen/Heida

Il Païen (in francese) o Heida (in tedesco) presenta una struttura corposa.

Sprigiona aromi d'agrumi e di frutti esotici.

Si conserva bene in cantina.

## Humagne rouge

I vini ricavati dalla lavorazione di queste uve sorprendono per i loro aromi insoliti.

Note di foglie secche di vite, sambuco e viola.

Struttura vellutata e carattere indomabile.

