



## 2016 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Friaul neu definiert

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Akzente. Eine elegant-fein komponierte Nase mit Noten nach Agrumen, Goldmelisse und Salbei. Am Gaumen fällt die sehr schöne Balance zwischen den zitrischen Noten und einer angenehmen Frische auf, sehr passend ergänzt durch Noten nach weissem Pfeffer, Anis und sanft getoastetem Weissbrot; dicht und von schönem Trinkfluss, elegantes Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Friaul-Julisch Venetien
<b>Subregion:</b>	Collio & Colli Orientali
<b>Produzent:</b>	Attems-Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0156816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cicinis Collio DOC**

Conti Attems

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren