



## 2017 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Friaul neu definiert

**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

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Friaul-Julisch Venetien

**Subregion:** Collio & Colli Orientali

**Produzent:** Attems-Frescobaldi

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Gambero Rosso 2/3

**Ausbau:** 8 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

**Rebsorte(n):** 100% Sauvignon Blanc

**Artikelnummer:** 0156817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cicinis Collio DOC**

Conti Attems

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Gambero Rosso 2/3
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren