



## Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Le cépage blanc d'Italie le plus populaire

### Description:

La province de Gorizia se trouve dans le sud-est du Frioul, à proximité de la frontière slovène et de la mer Adriatique. Ce petit territoire impressionne par l'énorme variété de ses paysages et une nature à la diversité inouïe. Les sols y sont rocheux et calcaires, et la plaine Isonzo est réputée pour être une excellente région viticole.

Les vignobles d'où sont issus les raisins de ce Pinot Grigio complexe et vif appartiennent à la famille Frescobaldi, dont les plus grands domaines se trouvent en Toscane. Un vin polyvalent, idéal pour l'apéritif.

### Profil aromatique:

Jaune pâle. Une discrète note minérale soutient le bouquet ouvert et aromatique rappelant les fruits jaunes à noyau, le zeste de mandarine et la menthe citronnée. Élégant et vinifié avec beaucoup de précision, la bouche est marquée par les agrumes, avec belle touche de sauge; la légère note de fraîcheur confère une parfaite fluidité à ce pinot grigio, légèrement minéral en fin de bouche.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Producteur:</b>	Conti Attems
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Grigio
<b>N° article:</b>	0697425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Grigio

Friuli DOC  
Conti Attems

<b>Herkunft:</b>	Italie
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Grigio
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.