



Pinot Grigio

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertiole

Description:

Profile aromatique:

Robe jaune moyen aux reflets dorés. Un bouquet expressif qui révèle des notes de fruits jaunes, de miel et de fleurs de tilleul, complétées par une touche de melon. Très équilibré et typique du cépage en bouche, avec désormais des notes de pamplemousse rose et d'ananas, soutenues par une belle fraîcheur et quelques notes salées ; finale de longueur moyenne, pleine de personnalité.

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.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Grave del Friuli

Producteur: Cabert - Cantina di Bertiole

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Pinot Grigio

N° article: 0166725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Cabert - Cantina di Bertolo

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.