



Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

L'exceptionnel avec un flair alpin

Description:

Issu du cépage blanc italien le plus apprécié, mais avec un petit quelque chose en plus. Il obtient sa note particulière au cœur du Tyrol du Sud. Le pinot grigio y trouve des conditions de croissance optimales à une altitude de 350-400 mètres. Il en résulte un pinot grigio prononcé, riche en minéralité et en finesse. Le vin parfait pour l'apéritif.

Profil aromatique:

Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Agrumes et groseilles à maquereau dans le nez délicatement parfumé, sur une soupçon d'herbes sauvages et de poivre blanc. Bouche d'une merveilleuse élégance qui s'intensifie peu à peu, avec des arômes très typiques du cépage, beaucoup de fluidité et des touches minérales en finale. Un millésime au caractère alpin, plein de minéralité et de fraîcheur.

Va bien avec:

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

Producteur: Schreckbichl Colterenzio

Fabrication: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 100% Pinot Grigio

N° article: 1650125

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Pays d'origine:	Italie
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	100% Pinot Grigio
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	5 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.