

## **Pinot Grigio**

Friuli DOC, Conti Attems

Un excellent Pinot Grigio du domaine Attems des Frescobaldi

#### Beschreibung:

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.

#### **Degustationsnotiz:**

Jaune pâle d'une belle brillance. Une délicate note de levure et une pointe de poivre rehaussent le bouquet ouvert rappelant les fruits jaunes à noyau, la Golden Delicious et les groseilles à maquereau. Elégant et agréable dans la bouche dominée par les agrumes; vinification très précise; la légère note de fraîcheur confère une parfaite jutosité 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.

### Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés **Pays d'origine:** Italie

Produzent: Conti Attems
Elevage: en Foudre
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%
A boire: À l'apogée
Cépage(s): 100% Pinot Grigio

Artikelnummer: 0697422

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## **Pinot Grigio**

Friuli DOC Conti Attems

Herkunft: Italie

Notation: Score 17.5/20
Cépage(s): 100% Pinot Grigio
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Foudre

Vol. alcool: 12.5%

**Servier:** Frais, entre 8 et 10 degrés