

Pinot Grigio

Collio DOC, Azienda Livon

Un Pinot Grigio à tomber amoureux

Beschreibung:

Le pinot grigio de Livon donne vraiment du "peps" dans le verre. Malgré son fruité, c'est un vin agréablement sec avec une acidité discrète, une structure agréable et une longue finale. Ce cépage fait partie des cépages les plus appréciés pour le vin blanc italien. Il est originaire de Bourgogne, mais s'est rapidement répandu, notamment dans le nord de l'Italie. Certains le jugent comme un vin de masse - à tort, comme le prouve le Pinot Grigio de Livon.

Degustationsnotiz:

Jaune clair aux nuances tirant sur le vert. Nez frais et croquant de citron, de groseilles à maquereau et de poivre blanc. Le palais est lui aussi marqué par les agrumes, auxquelles se marient des notes fraîches d'ananas et très minérales, vibrant et d'une grande fraîcheur, ses merveilleux arômes très francs ne faiblissent pas; finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Collio

Produzent: Azienda Livon
Elevage: 7 Mois en Cuve inox
Viticulture: Traditionnelle

viticulture: I raditionne

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Gris

Artikelnummer: 1266123

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Collio DOC Azienda Livon

Herkunft:ItalieNotation:Score 18/20Cépage(s):100% Pinot GrisWeinbau:TraditionnelleElevage:7 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.0%

Servier: Frais, entre 8 et 10 degrés