



2017 Danzante

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Sous-région:

Divers Vénétie

Producteur:

Luce

Notation(s):

Elaboration:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s):

100% Pinot Grigio

Emballage:

Carton de 6

Référence:

0120217075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Danzante

Pinot Grigio delle Venezie DOC

Origine: Italie

Notation(s):

Traubensorte(en): 100% Pinot Grigio

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 4 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 12.0 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés