



2015 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Accompagne idéale:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Frioul-Vénétie Julienne
Sous-région:	Collio
Producteur:	Attems-Frescobaldi
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Référence:	0156815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés