



2017 Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Un soupçon de poivre blanc rehausse le nez frais et typique du cépage aux nuances de citron vert et de citronnelle. Les notes d'agrumes se confirment dans la bouche très harmonieuse où viennent se greffer des touches d'amande amère et de litchi; juteux et élégant, frais en finale.

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:	Frioul-Vénétie Julienne
Sous-région:	Grave del Friuli
Producteur:	Cantina di Bertiole
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	2 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2020
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0166717075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertolo
Cantina di Bertolo

Origine: Italie
Notation(s): Score 17/20
Traubensorte(en): 100% Pinot Grigio
Apogée: jusqu'en 2020
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 2 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés