



## 2016 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

### Note de dégustation:

Jaune moyen aux accents dorés. Nez élégant et délicat aux notes d'agrumes, de monarde et de sauge. Des notes de poivre blanc, d'anis et de pain blanc légèrement grillé agrémentent d'une belle façon la bouche marquée par le très bel équilibre entre les notes d'agrumes et l'agréable fraîcheur; dense et d'une belle fluidité, finale élégante.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Frioul-Vénétie Julienne
<b>Sous-région:</b>	Collio
<b>Producteur:</b>	Attems-Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	0156816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cicinis Collio DOC**

Conti Attems

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés