



2017 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Le cépage blanc d'Italie le plus populaire

Description:

La province de Gorizia se trouve dans le sud-est du Frioul, à proximité de la frontière slovène et de la mer Adriatique. Ce petit territoire impressionne par l'énorme variété de ses paysages et une nature à la diversité inouïe. Les sols y sont rocheux et calcaires, et la plaine Isonzo est réputée pour être une excellente région viticole. Les vignobles d'où sont issus les raisins de ce Pinot Grigio complexe et vif appartiennent à la famille Frescobaldi, dont les plus grands domaines se trouvent en Toscane. Un vin polyvalent, idéal pour l'apéritif.

Note de dégustation:

Jaune pâle aux reflets dorés. Le nez marie harmonieusement fruits jaunes et agrumes, Golden Delicious et limette, avec un soupçon de monarde. Le bouquet se confirme dans la bouche très aromatique et expressive que vient souligner une belle fraîcheur suave ; des nuances de poivre blanc et de délicates notes minérales accompagnent la finale persistante, équilibrée et précise.

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
Producteur:	Attems
Notation(s):	Score 17/20
Elaboration:	1 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0697417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17/20
Traubensorte(en):	100% Pinot Grigio
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	1 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés