



2018 Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Note de dégustation:

Jaune clair aux nuances dorées. Bouquet très ouvert, typique du cépage, rappelant le citron vert, la groseille à maquereau, la pomme jaune et un soupçon de poivre blanc. Bouche agréable, alliant fruité et fraîcheur, complétée par un soupçon de thym ; très vif aux arômes persistants, finale merveilleusement équilibrée.

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:	Bertiole
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	2 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0166718

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 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés