



2018 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 clair aux nuances tirant sur le vert. Une touche de poivre blanc rehausse le bouquet ouvert rappelant la mélisse, la pomme et les fleurs blanches. Belles notes d'agrumes dans la bouche équilibrée aux arômes de groseilles à maquereau avec un soupçon de massepain ; finale précise, légèrement minérale et d'une agréable fraîcheur.

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-Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17/20, Gambero Rosso 2/3
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0697418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 17/20, Gambero Rosso 2/3
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés