



2017 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

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

Pays d'origine:

Italie

Région:

Frioul-Vénétie Julienne

Sous-région:

Collio

Producteur:

Attems-Frescobaldi

Notation(s):

James Suckling 94/100, Gambero Rosso 2/3

Elevage:

8 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

100% Sauvignon Blanc

Référence:

0156817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Gambero Rosso 2/3
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés