



2019 Pinot Grigio Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Note de dégustation:

Jaune clair aux accents tirant sur le vert. Bouquet d'agrumes et de menthe citronnée, avec une touche de fruit de la passion. Attaque fraîche, laissant place à des notes d'agrumes tel que le citron vert et la mandarine, avec également une délicate note salée, équilibré et d'une belle texture; finale aromatique.

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 17/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0166719

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 17/20
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés