



2019 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Un excellent Pinot Grigio signé Frescobaldi

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 accents tirant sur le vert. Un soupçon de masepains agrémenté le nez frais de citron vert et de mélisse sur une délicate note de fleurs blanches. Ces arômes se confirment en bouche et se marient avec une subtile salinité et un peu de poivre blanc; fluide et franc dans la finale persistante et sèche.

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
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0697419

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
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés