

2018 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Un Sauvignon Blanc issu d'une parcelle unique de Collio



Description:

De la vigne à la cave, tout est fait pour préserver l'équilibre des éléments du terroir. La date des vendanges est déterminée selon l'orientation du vignoble, la maturité des raisins, leurs caractéristiques aromatiques et le goût des vins. Du sur mesure pour chaque parcelle, pour mettre en valeur leurs particularités respectives.

Note de dégustation:

Jaune moyen, avec des accents dorés. Un bouquet fruité et frais, rappelant le pamplemousse, le citron vert et le kiwi, on remarque aussi une douce note toastée, et enfin un peu de poivre blanc; très expressif et finement tissé en bouche, encore de magnifiques notes d'agrumes, dans l'ensemble très précis; finale très concentrée.

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 92/100, Score 18/20

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

100% Sauvignon Blanc

Référence:

0156818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés