



2022 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Un excellent Pinot Grigio du domaine Attems des 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 pâle d'une belle brillance. Une délicate note de levure et une pointe de poivre rehaussent le bouquet ouvert rappelant les fruits jaunes à noyau, la Golden Delicious et les groseilles à maquereau. Élégant et agréable dans la bouche dominée par les agrumes; vinification très précise; la légère note de fraîcheur confère une parfaite jutosité à ce pinot grigio, légèrement minéral en fin de bouche.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Référence:	0697422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Grigio
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Foudre
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés