



2023 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Le vin s'accorde parfaitement avec les plats de poisson

Description:

L'appellation autonome DOC Friuli Colli Orientali avec ses coteaux privilégiés et le label de qualité Mövenpick sont les garants de la qualité exceptionnelle de ce pinot grigio.

Note de dégustation:

Jaune moyen aux reflets tendres et dorés. Mirabelles et agrumes dans le nez élégant et ouvert, sur un soupçon de camomille et de sauge. Les notes d'agrumes se retrouvent en bouche, Golden Delicious et un peu de mandarine, tendre et d'une belle intensité, avec une belle fraîcheur; finale de longueur moyenne avec de délicates notes mentholées.

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:	Collio
Producteur:	Bertiolo
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Référence:	0815923

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC
Selected by Mövenpick
Cabert

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés