



## Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Il vitigno bianco più diffuso in Italia

### Descrizione:

La provincia di Gorizia si trova nella parte sud-orientale del Friuli, vicino al confine con la Slovenia e al mare Adriatico. Questo piccolo territorio colpisce per l'enorme varietà di paesaggi e per l'incredibile diversità della natura. I terreni sono rocciosi e calcarei e la pianura isontina è rinomata per essere un'eccellente regione vitivinicola.

I vigneti da cui provengono le uve di questo Pinot Grigio complesso e vivace appartengono alla famiglia Frescobaldi, le cui maggiori tenute si trovano in Toscana. Un vino versatile, ideale come aperitivo.

### Profilo aromatico:

Giallo pallido. Una discreta nota minerale sostiene il bouquet aperto e aromatico che ricorda la frutta a nocciolo gialla, la scorza di mandarino e la menta limonata. Elegante e vinificato con grande precisione, il palato è segnato dagli agrumi, con un bel tocco di salvia; la leggera nota di freschezza conferisce una perfetta fluidità a questo pinot grigio, leggermente minerale sul finale.

### Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Conti Attems

**Allevamento:** 6 Mesi in grandi botti di legno

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Grigio

**Numero articolo:** 0697425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Grigio**

Friuli DOC  
Conti Attems

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Grigio
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	6 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.