



## Pinot Grigio

Friuli DOC, Cabert - Cantina di Bertio

### Descrizione:

#### Profilo aromatico:

Giallo medio con riflessi dorati. Un bouquet espressivo che rivela note di frutta gialla, miele e fiori di tiglio, completate da un leggero sentore di melone. Al palato è molto equilibrato e tipico della varietà, con note di pompelmo rosa e ananas, sostenute da una bella freschezza e da alcune sfumature salate; finale di media lunghezza con carattere.

#### 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

**Appellation:** Grave del Friuli

**Produttore:** Cabert - Cantina di Bertio

**Allevamento:** 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Grigio

**Numero articolo:** 0166725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Pinot Grigio

Friuli DOC  
Cabert - Cantina di Bertolo

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia  |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 17.5/20   |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Pinot Grigio   |
| <b>Da bere:</b>       | Pronto da bere  |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale  |
| <b>Allevamento:</b>   | 3 Mesi in vasche d'acciaio inox   |
| <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. |