



2015 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Friaul neu definiert

Abbinamenti:

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Sottoregione: Collio
Produttore: Attems-Frescobaldi

Valutazioni:

Vinificazione: 8 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Sauvignon Blanc

Numero di articolo: 0156815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren