



2016 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Friaul neu definiert

Nota di degustazione:

Mittelgelb, goldene Akzente. Eine elegant-fein komponierte Nase mit Noten nach Agrumen, Goldmelisse und Salbei. Am Gaumen fällt die sehr schöne Balance zwischen den zitrischen Noten und einer angenehmen Frische auf, sehr passend ergänzt durch Noten nach Weissm Pfeffer, Anis und sanft getoastetem Weissbrot; dicht und von schönem Trinkfluss, elegantes Finale.

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:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0156816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2024
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren