



## 2010 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Ein Sauvignon mit Fülle und Finesse

### **Nota di degustazione:**

Strahlendes Goldgelb. Rebsortentypische Nase nach weisser Grapefruit und Pfirsich, unterlegt mit einer deutlich mineralischen Feuerstein- Note. Eleganter Auftakt, dann sehr dicht gewobene, reiffruchtige Aromatik nach Ananas, Litschi und getoastetem Weissbrot, wiederum dringt eine feinmineralische Note durch; insgesamt von gutem Körper; die leichte Frischnote führt in das lang anhaltende 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

|                             |                                    |
|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Italia                             |
| <b>Regione:</b>             | Friuli-Venezia Giulia              |
| <b>Sottoregione:</b>        | Collio                             |
| <b>Produttore:</b>          | Attems-Frescobaldi                 |
| <b>Valutazioni:</b>         | Wine Spectator 90/100, Score 18/20 |
| <b>Vinificazione:</b>       | 9 Monate in Barrique               |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                       |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                             |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2019                     |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Sauvignon Blanc               |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0156810                            |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cicinis Collio DOC**

Conti Attems

|                                 |                                    |
|---------------------------------|------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                             |
| <b>Valutazioni:</b>             | Wine Spectator 90/100, Score 18/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Sauvignon Blanc               |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2019                     |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                       |
| <b>Vinificazione:</b>           | 9 Monate in Barrique               |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.5 %                             |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren    |