



2022 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Un eccellente Pinot Grigio dalla tenuta Attems des Frescobaldi

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Giallo pallido brillante. Una delicata nota di lievito e un accenno di pepe esaltano il bouquet aperto che ricorda la frutta a nocciolo gialla, la Golden Delicious e l'uva spina. Elegante e piacevole al palato dominato dagli agrumi; vinificazione molto precisa; la leggera nota di freschezza conferisce una perfetta succosità a questo pinot grigio, leggermente minerale sul finale.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Friuli-Venezia Giulia |
| Produttore: | Attems-Frescobaldi |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Vinificazione: | in Fulmine |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | fino a 2025 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Grigio |
| Numero di articolo: | 0697422 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

| | |
|---------------------------------|--------------------------|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Score 17.5/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Pinot Grigio |
| Maturità: | fino a 2025 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in Fulmine |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |