



2023 Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC, Selected by Mövenpick, Cabert

Il vino si abbina perfettamente a piatti di pesce .

Descrizione del vino:

La denominazione autonoma DOC Friuli Colli Orientali, con le sue colline privilegiate, e il marchio di qualità Mövenpick sono la garanzia dell'eccezionale qualità di questo pinot grigio.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio, con tenui riflessi dorati. Prugne Mirabelle e agrumi al naso, elegantemente profumati, con un accenno di camomilla e salvia. Al palato ancora toni agrumati, Golden Delicious e un po' di mandarino, gentili e di bella densità in egual misura, sostenuti da un'adeguata spinta di freschezza; finale medio-lungo con delicate note di menta.

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:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Sottoregione:	Collio
Produttore:	Bertiolo
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Numero di articolo:	0815923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli Colli Orientali DOC
Selected by Mövenpick
Cabert

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Gris
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi