



2016 Pinot Grigio Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole

Nota di degustazione:

Eher helles Gelb, goldene Nuancen. Eine Rebsorten-typische Nase, die an gelbe Pflaumen und reife Stachelbeeren erinnert, auch etwas Zitronengras. Lebendiger Auftakt, abgelöst von Noten nach Agrumen und einem Hauch Litschi, fein balanciert und saftig; mittellanges Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Produttore:	Bertiole
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Numero di articolo:	0166716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio Grave Friuli DOC

Il Cavaliere di Bertio
Cantina di Bertio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren