



2014 Pinot Bianco

Collio DOC, Società Agricola Russiz Superiore, Marco Felluga

So kann das Friaul auch schmecken: Tiefgründig, mineralisch und mit einem aussergewöhnlichen Lagerpotenzial ausgestattet.

Nota di degustazione:

Strahlendes Goldgelb. Ein facettenreiches Nasenbild, das an Apfel, süsse Aprikosen, aber auch an weisse Doldenblütler erinnert, untermalt von etwas Zitronenminze. Am Gaumen von feiner Konzentration, nun auch Quitte und zitrische Noten, herrlich ansprechend; nach und nach treten die mineralischen Noten hervor, sehr fest bleibend bis ins anhaltende, Potenzial aufzeigende 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:	Soc.Agric.Russiz Superiore
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	100% Pinot Bianco
Numero di articolo:	0829614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Bianco

Collio DOC

Società Agricola Russiz Superiore

Marco Felluga

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Bianco
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate in Grossholz
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren