



2024 Pinot Grigio

Friuli DOC, Conti Attems

Il vitigno bianco più diffuso in Italia

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. Una discreta nota minerale sostiene il bouquet aperto e aromatico che ricorda la frutta a nocciolo gialla, la scorza di mandarino e la menta limonata. Elegante e vinificato con grande precisione, il palato è segnato dagli agrumi, con un bel tocco di salvia; la leggera nota di freschezza conferisce una perfetta fluidità 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:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Produttore:	Attems-Frescobaldi
Valutazioni:	
Vinificazione:	6 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Numero di articolo:	0697424

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Grigio

Friuli DOC
Conti Attems

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Grigio
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi