



Pinot Grigio DOC Collio BIO 2024

Gradis'ciutta

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Friuli
Producteur	Gradis'ciutta
Classification	DOC
Expansion	La maturation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée.
Contenu	75 cl
Millésime	2024
Phase de dégustation	jusqu'à 6 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Pinot Grigio / Pinot Gris / Grauburgunder
Numéro d'article	14003224

Commentaires

Les raisins sont cultivés dans les vignobles de Budignacco, Pozar et Dragica, à une altitude comprise entre 100 et 140 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des sols argilo-marnieux.

Recommandation culinaire

Un vin d'apéritif qui accompagne toutes les entrées, les soupes, les poissons grillés et cuits au four, ainsi que les plats principaux à base de viande blanche. Il peut également être servi avec des fromages savoureux.

Notes de dégustation

Ce vin présente la robe jaune paille claire classique du cépage. Au nez, la palette aromatique s'étend de la poire cuite et des épices douces à des notes florales et des accents herbacés. En bouche, la pêche mûre et sucrée alterne avec le melon, avec un

milieu de bouche rond et crémeux et une finale avec une touche de noisette. Un vin corsé, avec des arômes d'acidité et de fruits équilibrés, produit à partir de rendements faibles et de raisins mûrs.