

# Italien - Friuli

## Pinot Grigio Collio DOC

### Conti Formentini

Bereits in der Nase offenbart sich eine intensive Aromatik, die sich im Gaumen fortzusetzen vermag. Eine Kombination von Fruchtaromen, von grünlichen, mineralischen Noten und von feinen Hefetönen, aber auch von Honig, Salbei und anderen Kräutern und Gewürzen präsentiert sich im Glas. Im Gaumen besticht er durch seinen vollen Körper und das richtige Quantum an Fruchtstruktur, die im Finale lange anhält.



Rebsorte: Pinot Grigio



Weinausbau: Im Edeltank ausgebaut



Passt gut zu: Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Eivorspeisen, asiatische Küche, Fischgerichte, vegetarische Gerichte



Aroma: Kernobst, Salbei, getrocknet vegetativ, würzig, Honig, mineralisch, Hefe



Genussreife: 2 bis 3 Jahre



Alkoholgehalt: 13 % Vol.



Trinktemperatur: 8 bis 10° C



Einheit: 75 cl