



## 2018 Cicinis Collio DOC

Conti Attems

Von einer Einzellage im Herzen des Collios

**Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, goldene Akzente. Ein frischfruchtiges Bouquet, das an Grapefruit, Limetten und Kiwi erinnert, auch eine sanfte Toastingnote ist auszumachen, schliesslich etwas weisser Pfeffer; ausgesprochen ausdrucksstark und fein gewoben am Gaumen, wiederum grossartige zitrische Noten, insgesamt sehr präzise; sehr konzentrierter Finish.

**Passt zu:**

Hervorragend zu Vitello tonnato, Minestrone, Friti misti sowie Siedfleisch und Mortadella und Carbonara. Toll auch zu kräftigem Käse und geräuchertem Fisch.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Friaul-Julisch Venetien
<b>Subregion:</b>	Collio & Colli Orientali
<b>Produzent:</b>	Attems-Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0156818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Cicinis Collio DOC**

Conti Attems

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren