

Pinot grigio - La Ninfa - Sacchetto Grave del Friuli DOC



Notes de dégustation :

Robe : jaune doré.

Nez : intense avec des notes fumées, de sous-bois et de miel.

Bouche : belle rondeur en bouche avec de la fraîcheur.

Accords mets-vin :

Le pinot grigio se marie bien avec les *antipasti*, avec la charcuterie, le poisson et les viandes blanches. A servir également en apéritif.

Le saviez-vous ?

Le pinot grigio est depuis de nombreuses années l'un des vins les plus à la mode de la production italienne. Ce succès qui a conduit à un bond qualitatif notable de la production.

 **Typologie** : Vin blanc sec tranquille

 **Producteur** : Sacchetto

 **Zone de production** : Friuli

 **Cépage** : 100% pinot grigio.

 **Garde** : 2 ans

 **Degré alcoolique** : 12% Vol.

 **Température de service** : 10-12° C

