

| | | | |
|------------------------------|--|---|---|
| Identification du vin | | Région : Frioul (Friuli - Venezia) | |
| Appellation : | Friuli Isonzo o Isonzo del Friuli | | |
| Dénomination : | Azienda Agricola Sgubin Renzo - Friuli Isonzo Pinot gris | | |
| Producteur : | Azienda Agricola Sgubin Renzo | | |
| Cépages : | Pinot gris : 100 % | | |
| Fournisseur : | Club Vinitaly | | |
| Millésime : | 2015 | Genre : Blanc | Alcool : 13,5° Prix : 16,98 |

| | | |
|--|-----------------------|----------|
| A S P E C T | Couleur : | Or blanc |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Limpidité : | Limpide |
| | Observations : | |

| | | |
|--|--------------------------------------|---|
| O D E U R S | Netteté : | Net |
| | Intensité : | Moyenne |
| | Description Qualitative : | Agréable |
| | Aromatique : | 1er nez : floral, nez muscaté. Fruits exotiques, agrumes, arômes de savon (saponification : huile d'olive et de soude) |
| | Défauts : | |

| | | |
|----------------------------|----------------------|--|
| G O U T | Attaque : | Souple |
| | Evolution : | Equilibré |
| | Fin bouche : | Un léger manque de fraîcheur. L'amertume est agréable |
| | Equilibre : | Equilibré |
| | Structure : | La structure est moyenne avec des matières correctes |
| | Arômes : | Citron mûr et pamplemousse avec une pointe de salinité |
| | Persistance : | 2 secondes |
| Observations : | | |

| | |
|----------------------|----------------------|
| C L C | Conclusions : |
|----------------------|----------------------|

| | |
|----------------------|--------------------|
| R E M | Remarques : |
|----------------------|--------------------|