



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC - ZOË LINE



Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Bianco Fermo DOC - White still wine DOC

**Uve principali - Main grapes**

Pinot Grigio e vitigni autorizzati

Pinot Grigio and vinestocks authorized

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in bianco - White vinification

Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Color oro con sfumature ramate o buccia di cipolla bionda.

Golden in colour with copper flecks.

**Bouquet - Nose**

Aprè all'olfatto con note minerali e fruttate di melograno.

On the nose it offers mineral and fruity notes with scents of pomegranade.

**Gusto - Taste**

In bocca è pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura.

Struttura ed equilibrio, lungo e complesso.

In the mouth it is full and rich with traces of matured yellow fruit. A light and interesting tannic presence in the final phase.

Conservazione - Storage conditions



Conservare verticalmente in luogo fresco, asciutto e buio.

Keep vertically in a dry, fresh and dark place.

Suggerimenti - Pairs



Minestre sostanziose, risotti, primi piatti con sughi a base di pomodoro, carni bianche o pesce. Si accompagna bene alle carni bianche, ai pesci in frittura, al forno e in guazzetto di pomodoro. Piacevole anche come aperitivo.

Hearty soups, risotti, first courses with a tomato base, white meat and fish sauces. Suitable with white meat, fried or baked fish, shellfish and fried vegetables. It is also a pleasant aperitif.

Contenuto Net cont.	Gradazione Alcolica Alcohol vol.	Zuccheri gr/l Sugar gr/l	Acidità totale gr/l Total acidity gr/l	Peso Bottiglia Bottle weight	Temperatura di servizio Serving temperature	Codice Doganale Custom code	Bar Code bottiglia Bottle Bar code
750 ml	12%	0-2,5	5,2-6,2	1,11 Kg	10-12°C	22042128	8001592005956