



## CHIANTI DOCG - ZOË LINE



### Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Rosso DOCG - Still dry red wine DOCG

**Uve Principali - Main Grapes**

Sangiovese / Canaiolo  
Sangiovese / Canaiolo grapes

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in rosso - Red vinification

### Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Rosso rubino con riflessi violacei.  
Ruby red with violet nuances.

**Bouquet - Nose**

Fruttato con note floreali di violetta, aromi speziati e note balsamiche di mentolo.  
Fruity with notes of violet, spicy aromas and balsamic notes of menthol.

**Gusto - Taste**

Asciutto, giustamente tannico ed armonico.  
Dry, properly tannic and harmonic.

### Conservazione - Storage conditions



Conservare orizzontalmente in luogo fresco, asciutto e buio.  
Keep horizontally in a dry, fresh and dark place.

### Suggerimenti - Pairs



È un vino che accompagnerà l'intero pasto. Si abbina bene alla maggior parte dei piatti della cucina Italiana, dagli antipasti al formaggio, con primi piatti e carne.

It is a wine will accompany the whole meal. It matches well with most dishes of Italian cooking, from antipasti to cheese, with first courses and meat.

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	12,5%	0-5	4,5-6	1,15 Kg	16-18°C	22042166	8001592005949