

ABBAZIA ZOE PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



PRODOTTO
Categoria: Vino bianco fermo DOC
Uve principali: Pinot Grigio e vitigni autorizzati
Vinificazione: Vinificazione in bianco. Fermentazione alcolica a 15-20°C sulle bucce per circa 10-15 giorni.
Affinamento: Solo in acciaio inox
Vendemmia: 100% a mano
Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale; suoli freschi, ghiaiosi e argillosi.
Origine: Italia - Veneto, Friuli Venezia Giulia e provincia di Trento
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA
Colore: Giallo dorato con delicati riflessi ramati.
Profumo: Note minerali e fruttate, con sentori di melagrana.
Gusto: Pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura.
CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE
Conservazione: In verticale, in luogo fresco, asciutto e buio. Meglio berlo giovane.
Abbinamenti: Zuppe, risotti, primi al pomodoro, carni bianche e salse di pesce. Ottimo con pesce fritto o al forno, crostacei e verdure fritte.
Temperatura di servizio: 10-12°C. A questa temperatura esprime al meglio complessità aromatica ed equilibrio al palato.
Bicchiere consigliato: Calice tipo Borgogna, per valorizzarne eleganza e sapore.

Cont. net.	Alcol vol.	Sacc. gr/l	Acid. tot. gr/l	massa	codice doganale	Codice a Barre
750 ml	12%	0-2.5	5.2-6.2	1,15 kg	22042128	8001592005956