Vernaccia di S. Gimignano

CLASSIFICAZIONE
DOCG

TERRITORIO
San Gimignano, Toscana

UVE
Vernaccia di San Gimignano

GRADAZIONE ALCOLICA
13% in volume

FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Il metodo di vinifi cazione prevede un trattamento delicato delle uve in ogni fase, per esaltare gli aromi primari provenienti dall'uva, unitamente alle doti di freschezza e consistenza.

COLORE
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO
Fine, penetrante, fruttato con delicate note di mela verde.

SAPORE
Equilibrato, elegante e con un lieve retrogusto finale ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito attorno ai 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con primi piatti conditi con salse a base di verdure e con il pesce alla griglia. Indicato anche come aperitivo.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	301	0,75	1,3	76	8 002235 029872	-	-	-	-
Imballo	244	313	4,5	7,8	168	800 2235 029889	-	-	-	6
Pallet	1200	1765	378	473	819	-	21	5	105	630

ZONIN1821 Via Borgolecco, 9 - 36053 Gambellara (VI) - Tel. +39 0444 640111 - Fax +39 0444 640204 - info@zonin1821.it
www.zonin1821.it