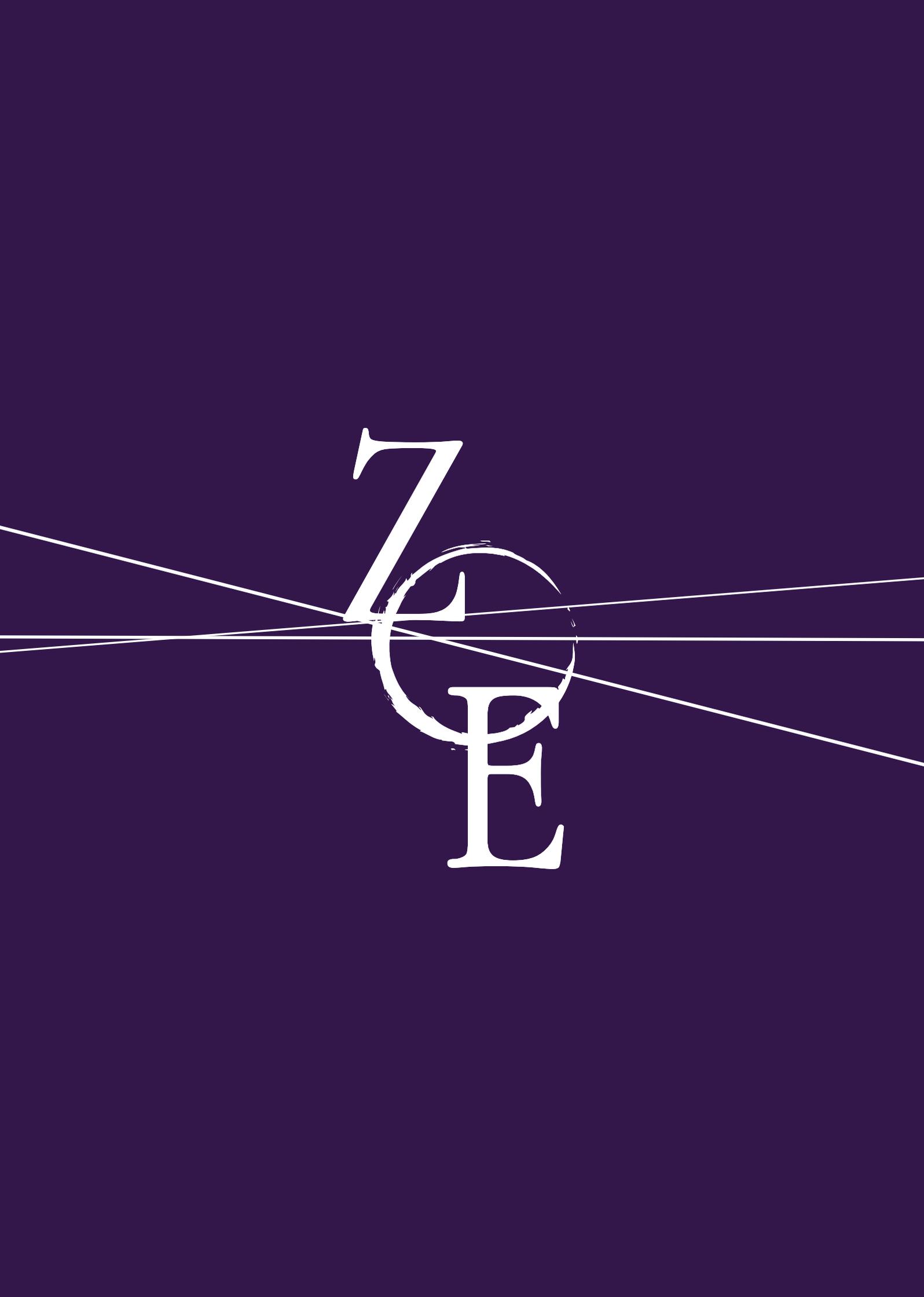


Z
E

The image features a dark blue background with a white grid of lines. The grid consists of a central horizontal line and two diagonal lines that intersect at the center. Overlaid on this grid is a logo. The logo consists of a large, white, serif letter 'Z' positioned above a large, white, serif letter 'E'. A white circle is positioned between the 'Z' and the 'E', with the 'Z' overlapping the top of the circle and the 'E' overlapping the bottom of the circle. The 'Z' and 'E' are both in a classic serif font.

LA PIGNARA

VITIGNO: Pinot Bianco (50%)
e Tai Bianco (50%)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone e archetto
capovolto

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti storici a
nord-ovest di Bassano,
zona pedecollinare con buona
escursione termica giornaliera
terreno ad impasto medio pesante

VENDEMMIA: Manuale con raccolta
in cassetta da 20kg, tra la prima
e la seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE: Fermentazione lunga a
temperatura controllata (15°C circa),
maturazione in acciaio e successivo
imbottigliamento trascorsi 10 mesi

COLORE: Giallo Paglierino con
riflessi dorati

PROFUMO: Intenso, fruttato e spiccato
floreale. Sentori di mela matura,
fiori bianchi e crosta di pane

GUSTO: Dinamica gustativa scattante
e al tempo stesso avvolgente,
vino equilibrato con buona sapidità
che gli conferisce estrema
piacevolezza alla beva

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Minestre,
antipasti di pesce, formaggi,
salumi leggeri, olive, patatine
poco salate, arrosto di vitello

GRADAZIONE: 12%vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-9°C



ZOE

Cantina Zoe
di Scremin Zoe Luigi
Cell. 3285705058
Viale Asiago, 165
Bassano Del Grappa
www.cantinazoe.it