

Z
E

The image features a stylized logo on a dark blue background. The logo consists of the letters 'Z' and 'E' in a white, serif font. The 'Z' is positioned above the 'E'. A white circle is centered between the two letters, overlapping the bottom of the 'Z' and the top of the 'E'. Three white lines intersect at the center of the circle: one horizontal line, one diagonal line sloping downwards from left to right, and one diagonal line sloping upwards from left to right.

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