

Le Vigne di Zamò Pinot Grigio

Italia / Friuli-Venezia Giulia / Friuli Colli Orientali



Type	Hvitvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Le Vigne di Zamò
Årgang	2019
Druetyper	100% Pinot Grigio
Vinifikasjon	Kaldmaserasjon ved 5° C før pressing. 15 dagers gjæringsprosess (non-malo). Åtte måneder sur-lie før oppbevaring på ståltank frem til tapping.
Lagring	Ingen kontakt med eik.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 0,6 g/l Syre: 4,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i opp til 4 år.
Karakteristikk	Blek oransje farge. Intens aroma med fremtredende elementer av tropiske frukter. Fylldig, frisk og velbalansert vin med fin struktur og god lengde.
Serveringstemperatur	9-11° C
Passer til	Smaksrike fiskeretter, skalldyr og lyst kjøtt.
Webside	www.levignedizamo.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13019001	5815295	kr. 245,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

85 poeng **apéritif**

En god pinot grigio i den fruktige stilen. Tåler 4-5 år. Godt kjøp.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment