



# Pinot Bianco Veneto Salissa

*Indicazione Geografica Tipica*



Vino di colore giallo paglierino. Con profumo fruttato, delicato, fine. Dal sapore rotondo ed equilibrato.

Ottenuto dalle uve Pinot Bianco del Veneto.

È un vino particolarmente indicato con piatti di pesce, antipasti, carni bianche.

Si consiglia servirlo alla temperatura di 10-11 °C.

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

Gradazione alcolica effettiva: 11,5% vol.

Gradazione alcolica totale: 12% vol.

Cartone 30 bottiglie, peso kg 13,9

Pallet 48 cartoni (6 strati da 8) oppure 64 cartoni (8 strati da 8)

Cod. EAN: 8000398001513

Cod. art.: 05 P025 120 (05XX P025 120)

Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative.

*Wine straw yellow color. It has a fruity bouquet, delicate, fine. Rounded and balanced flavor.*

*Made from Pinot Blanc grapes of Veneto.*

*It is a wine suited with fish dishes, appetizers, white meat. You should serve it at 10-11 °C.*

*Keep in a dry and cool place and far from light and heat sources.*

Effective alcohol content: 11,5% vol.

Total alcohol content: 12% vol.

Case 30 bottles, weight kg 13,9

Pallet 48 cases (6 layers x 8) or 64 cases (8 layers x 8)

EAN bottle code: 8000398001513

Art. code: 05 P025 120 (05XX P025 120)

Technical information is for guidance only and is not binding.

## 0,25l

