



Pinot Bianco Veneto

Vini Vinci

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% vol.

Gradazione alcolica totale: 11,4% vol.

Cassa plastica a rendere 30 bottiglie, peso kg 15

Pallet 48 casse (6 strati da 8) oppure 40 casse (5 strati da 8)

Cod. art.: 05 FR025 110

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% vol.

Total alcohol content: 11,4% vol.

Plastic case to return 30 bottles, weight kg 15

Pallet 48 cases (6 layers x 8) or 40 cases (5 layers x 8)

Art. code: 05 FR025 110

Technical information is for guidance only and is not binding.

VUOTO A RENDERE *EMPTY TO RETURN* **0,25l**

