



Linea:



Zuc di Volpe

PINOT BIANCO 2018

DOC Friuli Colli Orientali

Il Pinot Bianco Zuc di Volpe, dal colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli, è un vino dal profumo delicato, che ricorda i frutti del sottobosco e, con discrezione, sentori di rosa. Armonico e molto caratteristico è un vino fine, molto elegante, dal sapore morbido e delicato.

Abbinamenti Adatto come vino da antipasto, si accompagna bene anche a risotti e minestre non disdegnando l'abbinamento a pollame e formaggi dolci.

Temperatura di servizio Va servito a 11 - 12 °C

Uve 100% Pinot Bianco

Produzione 3.500 bottiglie

Zona di produzione Togliano vigneto 'Zuc'

Durata minima 6/7 anni

Fermentazione In acciaio

Affinamento In vetro

pH 3,31

Acidità totale 4,87 g/l

Alcool 13,00% Vol

Estratto Secco 19,7 g/l

Zuccheri non fermentati 0,70 g/l

SO2 libera 36,0 mg/l

SO2 totale 82,0 mg/l

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale, 16 33040 Togliano di Torreano Udine - Italia

tel. +39 0432 715151 - fax +39 0432 715438 - terrefriulanevini.pec@legalmail.it - info@volpepasini.it

Cod. fisc./P.Iva IT01916200304 - Capitale Soc. €26.000,00 i.v. - REA UD 204445