



Volpe Pasini



Linea: **Zuc di Volpe**

SAUVIGNON 2018

DOC Friuli Colli Orientali

Il Sauvignon Zuc di Volpe, dal caratteristico colore giallo paglierino, è un vino ben bilanciato nel rapporto aromi-struttura.

La prima sensazione che si ritrova in questo vino è la grande armonia tra le spiccate caratteristiche "verdi" riconoscibili all'olfatto che hanno reso famoso il vitigno e la percezione in bocca di aromi sempre fruttati, ma più morbidi ed eleganti.

Abbinamenti Il Sauvignon coinvolge ed affascina sia bevuto come aperitivo lontano dai pasti, sia in abbinamento a crostacei, al pesce, ma anche a primi piatti ove sia presente il pomodoro od il peperone.

Temperatura di servizio Va servito a 10 - 12 °C

Uve 100% Sauvignon

Produzione 13.300 bottiglie

Zona di produzione Togliano

Durata minima 7/8 anni

Fermentazione In acciaio

Affinamento In vetro

pH 3,26

Acidità totale 6,53 g/l

Alcool 13,00% Vol

Estratto Secco 22,0 g/l

Zuccheri non fermentati 1,5 g/l

SO2 libera 35,0 mg/l

SO2 totale 106,0 mg/l

TERRE FRIULANE S.R.L.

Via Cividale, 1633040 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