



Linea: Volpe Pasini

SAUVIGNON 2016

DOC Friuli Colli Orientali

Il Sauvignon, 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 sue componenti: dalle spiccate caratteristiche “verdi” e “ghiaiose” riconoscibili all’olfatto, che hanno reso famoso il vitigno, alla 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 ai frutti di mare, al pesce ma anche a primi piatti ove sia presente il pomodoro ed il peperone.

Temperatura di servizio Va servito a 10 - 12 °C

Uve 100% Sauvignon

Produzione 20.000 bottiglie

Zona di produzione Togliano

Durata 3/4 anni

Fermentazione In acciaio

Affinamento In vetro

pH 3,27

Acidità totale 5,2 g/l

Alcool 12,50% Vol

Estratto Secco 20,9 g/l

Zuccheri non fermentati 2,0 g/l

SO2 libera 34,0 mg/l

SO2 totale 96,0 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