



Azienda Agricola Foffani

Piazza Giulia 13 – CLAUIANO
33050 Trivignano Udinese – UD - I

tel +39.0432 999584 fax +39.0432 999800
e-mail info@foffani.it web: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

FRIULANO 2017 DOC Friuli



Aus den Trauben des einheimischen Tocai Friulano hergestellt. Die Farbe ist Gelb und tendiert leicht zum Grünlichen, der Duft leicht fruchtig mit einer charakteristischen Mandelnote und nach Wiesenblumen duftend.

Die Vinifizierung erfolgt im Stahltank.

Trocken und kräftig, der Friulano 2017 hat eine leicht bitterliche Note und eine angenehme Säure; Er ist somit ein feiner und gelungener Wein, der frisch getrunken zu vielen Gelegenheiten passt, als Aperitif oder zu sommerlichen Gerichten. Besonders gut passt er auch zu lokalen Spezialitäten wie z.B. der Montasio-Käse, der San Daniele-Rohschinken oder auch die typischen Eiergerichten mit Frühlingskräutern.

Der junge Charakter gewinnt ihm viele neue Fans und ist von vielen Friulano „Nostalgier“ sehr beliebt.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Warmer Sommer mit kräftigen Niederschlägen
- Rebanbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung
- Traubeproduktion 10.000 kg pro Hektar
- Ausbau in Edelstahltanks
- Keine malolaktische Gärung
- *Elevage* in Stahltanks *sur lies* den ganzen Winter
- Produktion: 2.500 Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	1,9 gr/l
Säure	4,7 gr/l HTH
Trockenextrakt	19,8 gr/l

DOC Gebiet	DOC FRIULI
Ort	CLAUIANO
	Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000
Boden	Lehm und Kies