



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



PINOT GRIGIO 2017 Superiore DOC Friuli Aquileia

Ein Weisswein von hoher Qualität der jeden Tag
genossen werden kann.

Der reduktive Ausbau bringt das frische Bukett zur
Geltung: Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Heu. Während
der Gärung kommen noch die Sekundäraromen nach
reifem Apfel und Brotkruste dazu.

Er hat eine strohgelbe Farbe und eine perfekte Balance
zwischen Säure und Alkoholgehalt. Die leichte
mineralische Würze sorgt für einen langen Abgang.
Harmonischer Körper, mittelkräftig strukturiert.
Ein erstklassiger, komplexer, feiner Wein, der zu
Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Fisch und Käse
passt.

Hervorragend als junger Wein, reift er noch in der
Flasche bis zu drei Jahren nach.

Kühl bei 10°C servieren.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebananbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung
- Warmer Sommer mit Stürmen
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (15°C)
- Keine malolaktische Fermentierung
- *Batonage sur lies* den ganzen Winter
- Sterilfilterung bei Abfüllung
- 15.000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	3 gr/l
Säure	5,2 gr/l HTH
Gesamtextrakt	20 gr/l

Region	DOC FRIULI AQUILEIA
Ort	CLAUIANO (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000
Boden	Lehm auf Kies