



## 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](mailto:info@foffani.it) web: [www.foffani.it](http://www.foffani.it)

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



## SAUVIGNON 2017 Superiore DOC Friuli Aquileia

Der Sauvignon Blanc findet im Friaul seinen idealen Boden. Nach der Kaltvergärung der Maische fermentiert der Most ohne Luftkontakt.

Die strohgelbe Farbe dieses Weins wird begleitet von einem unverwechselbar elegantem Bukett mit Aromen von Grapefruit, Paprika und Salbei, das sich beim Öffnen der Flasche diskret und vertikal entfaltet. Man wird somit progressiv in den spannenden Charakter und in die spezielle Tiefe dieses Weines hineingezogen, und muss ihn nach und nach wiederprobieren um die weiteren Facetten zu entdecken. Der Körper ist trocken, bleibt jedoch immer weich und hat eine angenehme Säure.

Der etwas harte Sommer 2017 hat diesen fruchtigen und würzigen Wein positiv beeinflusst: er passt gut zu Risotto, sowie zu raffinierten Reis- und Nudelgerichten, aber auch zu Meeresfrüchten, Krustentieren, gekochtem Seefisch. Mit Parmesan oder anderen reifen Käsesorten explodiert er am Gaumen.

Hervorragend ein Jahr nach der Weinlese, reift er bis zu drei Jahren nach der Lese weiter.

- eigener Weingarten
- keine Verwendung von Glyphosate/Herbiziden, mechanische Unkrautbekämpfung
- Guyot Anlage
- Rebanbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Warmer Sommer mit Stürmen
- Traubeproduktion 8.000 kg pro Hektar
- Mazeration der Trauben für 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C, um die Primäraromen zu extrahieren
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Keine malolaktische Fermentierung
- Produktion 4.500 Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	6,5 gr/l
Säure	5,12 gr/l HTH
Trockenextrakt	21 gr/l

Region	DOC FRIULI AQUILEIA
Ort	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000 und 5000
Boden	Lehm auf Kies