



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



Prodotto da uve di Tocai Friulano. Il colore è giallo tendente al verdognolo ed il profumo leggermente fruttato, con caratteristico sentore di mandorla e profumo di fiori di campo. La vinificazione in acciaio a contatto con le bucce consente l'estrazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno. Secco e pieno, appena amarognolo, di contenuta acidità, il Friulano è un vino importante, ricercato da molti appassionati. Può essere bevuto anche non troppo fresco, adatto a molte occasioni, come aperitivo e a tavola, specialmente d'estate. Carattere giovane, natura socievole e spiccatamente territoriale, ama la buona compagnia e si accompagna volentieri con i prodotti locali, quali il classico prosciutto crudo, il formaggio Montasio e le primaverili frittate con erbe selvatiche, grazie all'equilibrato apporto minerale del terreno e alla personalità che lo contraddistingue.

- vigneti di proprietà
- potatura con archetto ricurvo
- coltivazione su protocolli di rispetto ambientale
- non utilizzo di glifosato, diserbo meccanico
- estate calda con precipitazioni forti
- produzione 100 ql di uva per ha
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- vinificazione per alzata di cappello
- no fermentazione malolattica
- elevazione in cisterne d'acciaio sur lies
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 2.500
- no antifermentativi
- processi di tracciabilità controllata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	1,9 gr/l
Acidità	4,7 gr/l HTH
Estratto secco tot.	19,8 gr/l

Zona viticola	DOC FRIULI
Località azienda	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Vigneti	Braida Calligaris
Ceppi per ettaro	4000
Terreno	Argilla su fondo ghiaioso