



## 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



### I VINI BIANCHI

Grandi vini bianchi del Friuli, autoctoni ed internazionali. Dopo un attento controllo in vigneto, a inizio agosto, per garantire l'assoluta sanità delle uve, a inizio settembre la vendemmia manuale viene effettuata sempre con uve molto mature, ricercando la giusta acidità direttamente in campo. Dopo la diraspatura, le tecniche di macerazione iniziale delle bucce sono diverse a seconda della varietà, al fine di riprodurre in modo sicuro i profumi ed i sapori tradizionali. La fermentazione alcolica, controllata a temperature tra i 14°C ed i 18°C, a seconda dei casi, non è mai seguita dalla fermentazione malolattica, che toglierebbe tipicità a tutti i nostri prodotti varietali. Per Friulano e Sauvignon vengono preservati soprattutto i profumi primari delle uve, mentre Pinot Grigio e Chardonnay, grazie alla permanenza del vino *sur lie* tutto l'inverno, si arricchiscono con i profumi secondari provenienti dai lieviti di fermentazione. Dopo il controllo della stabilizzazione tartarica e proteica, per escludere precipitazioni in bottiglia, i vini bianchi vengono imbottigliati a tarda primavera-inizio estate e sono generalmente pronti per il consumo un anno dopo la vendemmia. Rimangono poi perfetti da degustare fino a tutto il loro terzo anno di vita. L'impiego del freddo in fermentazione ed in affinamento e la protezione di tutte le operazioni con gas inerti consentono di ridurre al minimo l'uso dei solfiti.



### OUR WHITE WINES

The great indigenous and international white wines from Friuli, world leader region for this type of product. Following a final pruning in early August to ensure absolute grape healthiness in the vineyards, harvesting by hand is performed in September at the moment of full grape ripeness, to prepare for best extraction of perfumes and a balanced acidity coming right from the fields. After destemming, temperature controlled maceration and fermentation are fine tuned for each different variety, searching for excellence in maintaining the traditional fragrances. Malolactic fermentation is carefully avoided in all cases. Friulano and Sauvignon are characterized by the fragrances originated from the berries. Pinot Grigio and Chardonnay are enriched in their bouquet also with perfumes coming from fermentation by keeping the must and the wine *sur lie* (on dregs) through the whole winter. After protein and tartaric stabilization to avoid sediments in the bottle, our white wines are bottled in late spring or early summer and are generally ready for consumption one year after vintage. They keep and also enrich their quality for a further two or three years period. During the wine making process, a very limited use of sulphites is obtained thanks to temperature control on all processes as well as protection of operations with inert gas.



### WEISSWEINE

Großartige heimische und internationale Weißweine aus dem Friaul Nach einer sorgfältigen Kontrolle im Weingarten Anfang August, um eine absolute Gesundheit der Trauben zu garantieren, erfolgt Anfang September die manuelle Ernte der sehr reifen Trauben, wodurch direkt auf dem Feld die richtige Säure ermittelt wird. Nach dem Abbeeren, sind die anfänglichen Maischetechniken der Schalen je nach Sorte unterschiedlich, um so auf sichere Art und Weise die traditionellen Düfte und Aromen zu reproduzieren. Auf die alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 14°C und 18°C, je nach Wein, folgt keine malolaktische Gärung, die die besonderen Eigenschaften aller unseren Produkte entfernen würde. Beim Friulano und Sauvignon bleiben vor allem die primären Aromen der Trauben erhalten, während sich Pinot Grigio und Chardonnay, dank des Verbleibens des Weins *sur lie* während des ganzen Winters?, mit den Sekundäraromen, die aus der Hefe der Gärung stammen, anreichern. Nach der Kontrolle der Weinsäure- und Eiweißstabilisierung, um Bodensatz in der Flasche auszuschließen, werden die Weißweine im späten Frühling, bzw. Anfang des Sommers in Flaschen abgefüllt und sind im Allgemeinen ein Jahr nach der Weinlese zum Verzehr bereit. Sie sollten innerhalb der ersten drei Jahre nach dem Abfüllen getrunken werden. Der Einsatz der Kältetechnik während der Vergärung und beim Ausbau und die Anwendung von Edelgasen bei allen Arbeitsgängen, ermöglichen die Minimierung der Sulfidverwendung.