



## **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



### **I VINI ROSSI**

Dai vini da pasto alle Riserve, autoctoni ed internazionali, eleganti, profumati, potenti, così come caratteristici della DOC Aquileia, la zona più vocata in Friuli per i vini rossi.

Sul Merlot viene effettuato il diradamento dei grappoli a luglio per accrescere la qualità. Il Refosco dal Peduncolo Rosso invece, autoctono del Friuli, raggiunge naturalmente una colorazione delle uve assolutamente eccezionale. Terminata la maturazione zuccherina, le uve vengono lasciate in campo fino a completa maturazione fenolica, per consentire l'estrazione di tannini ben maturi, che generino nel tempo un corpo morbido e vellutato.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio, con apporto crescente di ossigeno tramite delestage; segue sempre la fermentazione malolattica prima dell'inverno.

I vini rossi passano poi in elevazione in legno, dove rimangono per uno o due anni, a seconda dei casi: le botti più grandi cedono solo un delicato profumo di legno, i tonneaux scambiano più ossigeno e vengono utilizzati per le Riserve. I vini per uso più comune rimangono invece affinati in acciaio, ma passano sempre due inverni in cantina prima dell'imbottigliamento, per raggiungere un adeguato livello di maturazione.

Tutti i nostri vini rossi diventano pronti per il consumo da tre a cinque anni dopo la vendemmia e maturano poi ancora per molte stagioni.



### **OUR RED WINES**

From table wines to reserves, indigenous and international varieties, with the elegance and the strength of DOC Aquileia, the most suitable land in Friuli for red wines.

Merlot grapes are green-harvested in July to improve quality, while the indigenous Refosco reaches naturally a very dark colour, without any intervention. In early October, harvesting is made at full phenolic maturation, which is reached one month after sugar maturation, thereby obtaining also mildness and elegance of tannins.

Fermentation is carried out in steel tanks, with growing input of oxygen into the process through delestage; malolactic fermentation follows, always before winter.

Starting in spring, red wines are also elevated in wooden barrels, carefully avoiding excessive wooden flavours by choosing the right size and age of barrels in relation to the strength of the wine.

Fining of less strong red wines takes place in steel tanks, where it stays for at least two winters in order to reach a good maturation and stabilisation.

All our red wines are ready for consumption between three to five years after vintage and improve in quality over several seasons thereafter.



### **ROTWEINE**

Von den Tafelweinen zu den Reserve, heimische und internationale, elegante, aromatische, kräftige, so wie sie in der Region der DOC Aquileia, dem am meisten geschätzten Anbaugelände für Rotweine im Friaul typisch sind.

Zur Steigerung der Qualität werden beim Merlot im Juli die Trauben ausgedünnt. Der Refosco dal Peduncolo Rosso hingegen, ein einheimischer Wein aus dem Friaul, erreicht auf natürlichem Weg eine absolut außergewöhnliche Färbung der Trauben. Nach Beendigung der Zuckerreife werden die Trauben bis zur vollkommenen phenolischen Reife auf dem Feld belassen, um die gut gereiften Tannine zu extrahieren, die für einen weichen und samtigen Körper sorgen.

Die Gärung erfolgt in Stahltanks unter stetig ansteigender Sauerstoffzugabe mittels Delestage.

Vor dem Winter folgt dann die malolaktische Gärung. Ausgebaut werden die Weine in Holzfässern, wo sie je nach Bedarf für ein oder zwei Jahre verbleiben: die großen Fässer verleihen nur ein zartes Holzaroma, die Eichenholzfässer erlauben einen größeren Sauerstoffaustausch und werden für die Reserve genutzt. Die Alltagsweine werden dagegen in Stahltanks ausgebaut, verbringen jedoch immer zwei Winter im Weinkeller, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden, um so einen angemessenen Reifegrad zu erreichen. All unsere Rotweine sind nach drei bis fünf Jahren nach der Lese trinkbar und reifen dann noch einige Zeit nach.

