



## **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 VIGNETI E LE CANTINE**

Vini di eccellenza da una terra vocata ai profumi ed all'eleganza del gusto. Nella pianura del Friuli Orientale, al Nord della DOC Aquileia, sotto le montagne che si vedono in lontananza crescono i nostri vigneti, esposti ai venti freddi dell'Est, su terreni di medio impasto, con un sottile strato di terra fertile sopra un fondo ghiaioso di origine fluviale. Grazie al controllo della produzione applicato su tutte le varietà, coltivate a Guyot con alte densità di impianto, si ottengono rese per ha. basse e qualità molto elevata delle uve, che, vendemmiate a mano, diventano mosto, e poi vino, con fermentazione ed affinamento in cisterne di acciaio a temperatura controllata nella cantina di fermentazione ed affinamento dei bianchi. I vini rossi passano poi in elevazione nella cantina dei legni, in botti da 20 hl e tonneau da 5 hl di rovere francese Allier, a grana fine e tostatura media. L'imbottigliamento e l'etichettatura sono eseguiti su impianti propri, di moderna tecnologia. La cantina di elevazione dei rossi ed i magazzini di stoccaggio del vino imbottigliato sono gestiti con aria condizionata estate ed inverno. I vigneti sono coltivati secondo le regole Europee di rispetto ambientale.



### **THE VINEYARDS AND THE CELLAR**

Wines of excellence from a land of elegance and fineness of perfumes and taste. Our vineyards belong to DOC Friuli Aquileia, located in the Oriental part of Friuli region, North East of Italy. The soil, composed of clay and stones over a gravel basement, is ideal for vine raising. The climate is open to cool eastern winds, that bring high differences in temperature between day and night in summer, the best conditions for generation of wine perfumes. Thanks to high density plantation and Guyot pruning, production per vine is kept low and grapes are naturally healthy and of optimal quality. After harvesting completely performed by hand, fermentation takes place in temperature controlled steel tanks, with or without maceration of grapes, depending on grape variety. Red wines are elevated for one or two years in wooden barrels of 2.000 litres or tonneaux of 500 litres from Allier, France, in a separate cellar. Bottling and labelling are performed in house, using advanced technology. Air conditioning is used throughout the whole year in the cellar as well as in the finished products warehouse. Vineyards are grown in respect of the European voluntary environmental standards



### **WEINGÄRTEN UND KELLERN**

Exzellente Weine eines aufgrund der Aromen und der Eleganz des Geschmacks sehr geschätzten Landstrichs. Auf der Hochebene des östlichen Friauls, im Norden des DOC-Gebiets von Aquileia, unterhalb der Berge, die man in der Ferne sehen kann, gedeihen unsere Weingärten, die den kalten Ostwinden ausgesetzt sind und auf mittelschweren Böden mit einer dünnen Schicht fruchtbarer Erde auf kiesigem Untergrund aus Flussablagerungen liegen. Dank der bei allen Sorten, angewandten Anbaukontrolle, werden je Hektar nur niedrige Erträge erzielt, die jedoch eine besonders hohe Qualität der Trauben aufweisen. Diese Trauben, die nach dem Guyot-System mit einer hohen Dichte im Anbau erzogen werden, werden von Hand gelesen, zu Most und dann zu Wein verarbeitet. Die Gärung und der Ausbau erfolgen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur im Gär- und Ausbaukeller für die Weißweine. Die Rotweine werden dann im Keller in Holzfässern zu 20 hl und in Allier-Eichenholzfässern zu 5 hl mit einer feinen Struktur und mittlerer Toastung, ausgebaut. Die Flaschenabfüllung und die Etikettierung erfolgen an speziellen Anlagen mit modernster Technologie. Der Keller für den Ausbau der Rotweine und die Lager für den in Flaschen abgefüllten Wein sind im Sommer, wie auch im Winter klimatisiert. Die Weingärten werden gemäß den europäischen Umweltschutzrichtlinien bestellt.