



## 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

## PINOT GRIGIO 2015 Superiore DOC Friuli Aquileia



Ein Wein von hoher Qualität der jeden Tag genossen werden kann.

Reduktiv ausgebaut, zeigt er ein blumiges Bukett von Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Heu, das während der Gärung mit Sekundäraromen nach reifem Apfel und Brotkruste angereichert wurde.

Er hat eine strohgelbe Farbe mit leichtem Kupferschimmer, der von der Farbe der Schalen hervorruht; harmonischer Körper, mittelkräftig strukturiert.

Ein erstklassiger, komplexer, feiner Wein, der zu Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Fisch und Käse passt.

Hervorragend als junger Wein. Er reift noch in der Flasche nach, sollte aber nicht länger als drei Jahre in der Flasche lagern.

Kühl servieren.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebanbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Warmer, idealer Somme, genügend Niederschläge
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (15°C)
- Keine malolaktische Fermentierung
- *Batonage sur lies* den ganzen Winter
- Sterilfilterung bei Abfüllung
- 20.000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionprozesse

Alkoholgehalt	12,5°
Restzucker	2,5 gr/l
Säure	5,1 gr/l HTH
Gesamtextrakt	19 gr/l

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