



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



SAUVIGNON 2015 Superiore DOC Friuli Aquileia

Der Sauvignon Blanc findet im Friaul seinen idealen Boden. Nach der Kaltvergärung der Maische fermentiert der Most auf ganz besondere Weise, ohne Luftkontakt. Die strohgelbe Farbe dieses Weins wird begleitet von einem unverwechselbar elegantem Bukett mit Aromen von Grapefruit, Paprika und Salbei, das sich beim Öffnen der Flasche diskret entfaltet. Der Körper ist trocken, bleibt jedoch immer weich und hat eine angenehme Säure. Der Sommer 2015 hat diesen fruchtigen und würzigen Wein positiv beeinflusst: er passt gut zu Risotto, sowie zu raffinierten Reis- und Nudelgerichten, aber auch zu Meeresfrüchten, Krustentieren, gekochtem Seefisch sowie zu Parmesan oder anderen reifen Käsesorten. Hervorragend ein Jahr nach der Weinlese, reift er bis zu drei Jahren nach der Lese weiter.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebenanbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Warmer, idealer Sommer, genügend Niederschläge
- Traubeproduktion 8.000 kg pro Hektar
- Mazeration der Trauben für 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C, um die Primäraromen zu extrahieren
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Keine malolaktische Fermentierung
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- Produktion 6.000 Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	5,1 gr/l
Säure	5,7 gr/l HTH
Trockenextrakt	19 gr/l

Region	DOC FRIULI AQUILEIA
Ort	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000 und 5000
Boden	Lehm auf Kies