



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 Superiore 2015 DOC Friuli Aquileia

Il Sauvignon Blanc trova in Friuli una delle sue terre d'elezione. Dopo una macerazione a freddo delle bucce, il mosto viene fermentato curando in modo particolare l'assenza di fenomeni ossidativi. Al colore giallo paglierino con riflessi verde pallido s'accompagna un bouquet molto particolare, con profumi di peperone, pompelmo e salvia, che si schiudono delicatamente all'apertura della bottiglia. Il corpo, secco, rimane morbido e di giusta acidità.

L'annata 2015 ha creato un vino fine, elegante, dal carattere nordico. Rimane la particolare speziatura che lo rende compagno gradito per risotti e primi piatti elaborati, ma anche adatto a frutti di mare, crostacei o pesce bollito. Si sposa ottimamente con il Parmigiano e altri formaggi stagionati. Ottimo un anno dopo la vendemmia, si affina ulteriormente per un altro paio d'anni.

Da servire fresco.

- vigneti di proprietà
- coltivazione su protocolli di rispetto ambientale
- potatura a Guyot
- estate calda e con giuste precipitazioni
- produzione 80 q/l di uva all' ha
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- macerazione di 12 ore a 15°C
- defecazione a freddo
- fermentazione a bassa temperatura
- attentissimo controllo antiossidativo
- no fermentazione malolattica
- assemblaggio dei vini finiti
- produzione in vasche d'acciaio inox
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 6.000
- no antifermentativi
- processi di tracciabilità controllata
- tappi di sughero intero

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	5,1 gr/l
Acidità	5,7 gr/l HTH
Estratto secco tot.	25 gr/l

Zona viticola	DOC FRIULI AQUILEIA
Località azienda	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Vigneti	Braida Calligaris e Braida Manin
Ceppi per ettaro	4000 e 5000
Terreno	Argilla su fondo ghiaioso