



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



CABERNET SAUVIGNON 2006 Riserva - DOC Friuli Aquileia

Ein wahrer "Riserva": überraschend frisch, intensiv und maskulin, jedoch sehr harmonisch durch die ausgewogenen Tannine.

Nach einer langen Gärung im Stahltank, reift er 2 Jahre in Tonneaux und danach in grossen Eichenfässern aus Allier für ein weiteres Jahr. Die lange Mazeration extrahiert aus der Schale Farbe und Gerbstoff, die später durch die Reifung in der Weinstruktur integriert werden.

Tiefe, rote Farbe mit Granattönen, dunkel und konzentriert. Nase: schwarze Johannisbeeren, Pflaumen, Kräuter- und Holznoten. Aus dem Terroir stammt die typische Pfeffernote. interessante Struktur, sehr gut ausgewogen. 10 Jahre alt, aber im Charakter noch jung, und die Tannine beweisen es. Dieser "Riserva" ist der perfekte Begleiter für anspruchsvolle Fleischgerichten, für Wild und für fettes Fleisch. Ein sehr guter Jahrgang, der einen sehr interessanten Wein ergab.

- Eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Umweltschutz gemäss ital. Ges. Nr. 2089
- Frischer Sommer, regelmässige Niederschläge
- Traubenproduktion 9 t pro Hektar
- manuelle Weinlese
- malolaktische Gärung
- Abfüllungslos L1404
- Produktion: 3.000 Flaschen
- keine Verwendung von Anti-Gärungsmitteln
- Rückverfolgbarkeit des gesamten Produktionsprozesses
- Vermarktung: ab Herbst 2014

Alkohol	13° vol
Restzucker	2 gr/l
Säure	5,4 gr/l HTH
PH	3,55
Gesamtextrakt	30,6 gr/l
Farbstärke	1,8
Tannine	2,9 gr/l

Kontr. Ursprungs- Gebiet	DOC FRIULI AQUILEIA
Ortschaft	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000
Boden	Lehm auf Kies