



## 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



## FRIULANO 2016 DOC Friuli Aquileia

Aus den Trauben des Tocai Friulano hergestellt. Die Farbe ist Gelb und tendiert leicht zum Grünlichen, der Duft leicht fruchtig mit einer charakteristischen Mandelnote und nach Wiesenblumen duftend. Die Vinifizierung erfolgt im Stahltank.

Trocken und rund, der Friulano 2016 hat eine leicht bitterliche Note und eine angenehme Säure; Er ist somit ein feiner und gelungener Wein, der frisch getrunken zu vielen Gelegenheiten passt, als Aperitif oder zu sommerlichen Gerichten. Besonders gut passt er auch zu lokalen Spezialitäten wie z.B. der Montasio-Käse, der San Daniele-Rohschinken oder auch die Eiergerichten mit Frühlingskräutern.

Der junge Charakter gewinnt ihm viele neue Fans. Die 2 Gläser auf dem Gambero-Weinführen sind ein klarer Beweis seiner geselligen Art.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebanbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Warmer, idealer Sommer
- Traubeproduktion 10.000 kg pro Hektar
- Ausbau in Edelstahltanks
- Keine malolaktische Gärung
- *Elevage* in Stahltanks *sur lies* den ganzen Winter
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- Produktion: 3.000 Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	3,80 gr/l
Säure	4,6 gr/l HTH
Trockenextrakt	20 gr/l

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