



Azienda Agricola Foffani
Piazza Giulia 13 – CLAUIANO
I-33050 Trivignano Udinese – UD - Italy

tel +39.0432 999584
fax +39.0432 999800
info@foffani.it

www.foffani.it m.foffani.it

MERLOT BLANC 2016 (Weisser Merlot)



In Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Der Most wird aus den reifen Merlot-Trauben sanft gepresst, und ist danach sofort, ohne eine Farbweitergabe durch die Schalen zu erhalten, bei niedriger Temperatur (13°C) vergoren, um die charakteristischen Aromen zu bewahren. Diese Art der Vinifizierung schenkt neue Empfindungen: der Duft des Weins ist fruchtig und blumig mit einer besonderen Rosennote. Die Farbe ist besonders klar und zart, und lässt fast die rote Traube erahnen. Der Körper ist harmonisch und angenehm, ausgewogen und würzig, wie es für dieses Anbaugebiet typisch ist. Bemerkenswert ist der lang anhaltende Abgang und die perfekte Balance. Die besondere Technik der Vinifizierung und die Herstellung mit roten Trauben sichern eine mehrjährige Lagerung des Weins. Gut gekühlt als Tafelwein zu einfachen und raffinierten Gerichten auf der Basis von Fisch zu servieren. Er passt sehr gut zu rohem Fisch (Sushi) Meeresfrüchten und Süßwasserfisch. Ideal zu Gourmet-Spezialitäten wie z.B. Salate mit Früchten. Serviertemperatur 8-10°C.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebananbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Traubeproduktion 14.000 kg pro Hektar
- Warmer, idealer Sommer
- Komplette Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei niedriger Temperatur (13°C)
- Keine malolaktische Gärung
- Batonnage sur lies den ganzen Winter
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- 15.000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	3 gr/l
Säure	5,1 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 auf Kies