



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

PINOT GRIGIO 2016 Superiore DOC Friuli Aquileia

Ein Wein von hoher Qualität der jeden Tag genossen werden kann.

Reduktiv ausgebaut, zeigt er ein blumiges Bukett von Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Heu, das während der Gärung mit Sekundäraromen nach reifem Apfel und Brotkruste angereichert wurde.

Er hat eine strohgelbe Farbe und eine perfekte Balance zwischen Säure und Alkoholgehalt. Die leichte mineralische Würze sorgt für einen langen Abgang. Harmonischer Körper, mittelkräftig strukturiert.

Ein erstklassiger, komplexer, feiner Wein, der zu Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Fisch und Käse passt.

Hervorragend als junger Wein, reift er noch in der Flasche bis zu drei Jahren nach.

Kühl bei 10°C servieren.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebananbau gemäss Umweltschutz-Regelung
- Warmer, idealer Sommer
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (15°C)
- Keine malolaktische Fermentierung
- *Batonage sur lies* den ganzen Winter
- Sterilfilterung bei Abfüllung
- 15.000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionprozesse
- Laborkontrollierte, natürliche Korke

Alkoholgehalt	13°
Restzucker	3 gr/l
Säure	5,2 gr/l HTH
Gesamtextrakt	20 gr/l

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



1 Glas Gambero Rosso
Weinführer 2017