



## 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



## CABERNET SAUVIGNON 2006 Riserva - DOC Friuli Aquileia

Elevato due anni prima in doppia barrique di rovere francese Allier e successivamente in botte grande.  
Vinificato con lunga macerazione per una profonda estrazione di colori e tannini, che s'equilibrano ed affinano successivamente in legno.

Colore: granato intenso, da vino maturo, con sfumature ancora rubino. Al naso: si apre con confettura di frutta rossa, concedendosi poi sfumature speziate date dalla lunga permanenza in legno. Predilige un'ossigenazione in decanter. Il corpo è strutturato e robusto, ottimamente equilibrato. Non dimostra ancora i suoi 10 anni dato il suo residuo "graffio" tannico, diventa il compagno perfetto per carni impegnative, grasse, selvaggina di pelo. Ottimamente bilanciato e con un'acidità adeguata, è un vino che si annuncia alquanto interessante da seguire nella sua evoluzione.

- vigneti di proprietà
- potatura a Guyot
- coltivazione nel rispetto ambientale (L.2089)
- estate mite e settembre soleggiato
- produzione 90 ql di uva all' ha
- vendemmia manuale
- lunga fermentazione con *delestage*
- fermentazione malolattica svolta
- *elevage* di 2 anni in *tonneaux* nuovi e vecchi di rovere Allier
- *finissage* in acciaio
- filtrazione semi sterile all'imbottigliamento
- lotto imbottigliamento L1404
- bottiglie prodotte 3.000
- no antifermentativi
- processo di tracciabilità controllata
- messa in commercio: autunno 2014

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	2 gr/l
Acidità	5,4 gr/l HTH
Estratto secco	30,6 gr/l
Intensità colorante	1,8
Tannini	2,9 gr/l

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

2 bicchieri Gambero Rosso