



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

FRIULANO 2016 DOC Friuli Aquileia

Prodotto da uve di Tocai Friulano. Il colore è giallo tendente al verdognolo ed il profumo leggermente fruttato, con caratteristico sentore di mandorla e profumo di fiori di campo.

La vinificazione in acciaio a contatto con le bucce consente l'estrazione dei profumi tipici, cangianti e veramente unici. Secco e rotondo, appena amarognolo, di contenuta acidità, il Friulano è un vino fine ed importante, da bersi anche non troppo fresco, adatto a molte occasioni, come aperitivo ed a tavola, specialmente d'estate.

Carattere giovane, natura socievole e mai eccessivo, ama la buona compagnia e si accompagna volentieri con i prodotti locali, quali il classico prosciutto crudo, il formaggio Montasio e le primaverili frittate con erbe salvatiche, grazie all'equilibrato apporto minerale del terreno. Porta con leggerezza i Due Bicchieri assegnati dalla Guida Vini 2017 del Gambero Rosso, sempre consapevole di se stesso e delle proprie origini.

- vigneti di proprietà
- potatura a Guyot con archetto ricurvo
- coltivazione su protocolli di rispetto ambientale
- estate calda e con giuste precipitazioni
- produzione 100 q/l di uva per ha
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- no fermentazione malolattica
- elevazione in cisterne d'acciaio sur lies
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 3.000
- no antifermentativi
- processi di tracciabilità controllata
- tappi di sughero intero

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	3,8 gr/l
Acidità	4,6 gr/l HTH
Estratto secco tot.	20 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 Guida Vini 2017
Gambero Rosso