



## 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



Merano Wine Award

## MERLOT 2009 RISERVA DOC Friuli Aquileia

Il Merlot trova in Friuli le condizioni ottimali per una completa maturazione del grappolo, controllata con cura grazie al diradamento effettuato a luglio.

Dalla lunga fermentazione s'estraggono colori e tannini nobili, che si combinano durante l'affinamento di due anni in tonneaux nuovi. Vengono perfettamente conservati i profumi primari di bacche rosse (mora, lampone, mirtillo), che s'accompagnano ad un leggero sentore speziato. Vino di razza e complesso, dal profondo colore rubino. Carattere: elegante, maschile e asciutto. Il corpo è solido, ricco e morbido assieme, decisamente elegante e vellutato dopo alcuni anni di affinamento.

E' il compagno perfetto per piatti di carne anche impegnativi o da gourmet, ma si accompagna benissimo anche con formaggi: Grazie all'armonico equilibrio di tutte le sue componenti, gustato fuori pasto, da solo, davanti al caminetto, rivela una seconda natura di vino da meditazione. Pronto a tre anni dalla vendemmia, migliora decisamente ancora dopo un invecchiamento di alcune altre stagioni.

- vigneti di proprietà
- potatura a Guyot
- rispetto ambientale secondo la legge 2089
- estate con clima mite e settembre soleggiato
- diradamento a luglio
- leggera defogliazione a settembre
- produzione 70 q/l di uva per ha
- maturazione fenolica spinta
- vendemmia manuale a ottobre
- lunga fermentazione in acciaio, con molti *delestage*
- fermentazione malolattica in acciaio
- *elevage* in *tonneaux* nuovi per 2 anni
- affinamento finale in acciaio
- filtrazione leggera all'imbottigliamento
- lotto imbottigliamento L1405
- no antifermentativi
- processo di tracciabilità controllata
- commercializzazione: autunno 2014

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Gradi Alcolici      | 13° vol      |
| Zuccheri            | 2 gr/l       |
| Acidità             | 4,6 gr/l HTH |
| PH                  | 3,65         |
| Estratto secco      | 30 gr/l      |
| Intensità colorante | 1,4          |
| Tannini             | 2,8 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      |



***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*