



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

MOSCATO ROSA 2013

IGT delle Venezie

Il Moscato Rosa delle Venezie è un vitigno autoctono che in Friuli si esprime con profumi intensi di lampone e bacche rosse.

Vinificato in bianco, dopo macerazione a freddo delle bucce, si presenta con un accattivante colore rosso rubino chiaro ed una gran morbidezza di gusto dovuta all'assenza di tannini. E' vino fermo dolce molto elegante e profumato, con residuo zuccherino non troppo elevato.

Una vera novità enologica.

- Vigneti di proprietà
- Sistema di allevamento a Guyot
- Coltivazione della vigna con protocollo di ecosostenibilità
- Estate eccezionalmente calda e asciutta
- Produzione 120 q. di uva per ha
- Macerazione del diraspato per un giorno alla temperatura di 10°C
- Defecazione a freddo
- Fermentazione in acciaio, alla temperatura di 13°C
- Filtrazione prima di fine fermentazione, e successivo arricchimento del residuo zuccherino
- No fermentazione malolattica
- Stabilizzazione proteica e tartarica
- Filtrazione sterile all'imbottigliamento
- Lotto imbottigliamento L1406
- Bottiglie prodotte 3000, da 0,500 litri
- No antifermentativi
- Processo di tracciabilità controllata

Consumo sia come vino da dessert con dolci leggeri e delicati, sia come aperitivo gradevolmente fruttato. Servire alla temperatura di 10°C.

- Gradi alcolici 12,5
- Zuccheri residui 50 gr
- Acidità 4,9

Vigneti	Braida Calligaris, Clauiano
Ceppi per ettaro	4000
Terreno	Argilla su fondo ghiaioso

