



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



REFOSCO dal peduncolo rosso 2016 - TerVinum IGT Venezia Giulia

Il Refosco 2016 porta con sé la modernità di una beva giovane e leggera, come sempre molto gradevole ed equilibrata: è il tipico Refosco di pianura, con tutta la storia di questo vitigno portato in Friuli dagli antichi Romani e vinificato fin da allora.

Le uve raggiungono colorazioni rosse anche molto intense e sono caratterizzate da un livello di acidità superiore a quello dei vitigni internazionali d'importazione francese.

Vinificato con lunga macerazione, il Refosco 2016 è stato affinato in acciaio per valorizzare al massimo i profumi primari di bacche rosse, prugne, ciliegia e marasca, accompagnati da sentori erbacei tipici di un vino giovane. Colore rosso rubino, al palato gradevole, fresco e rampante.

La sua personalità vivace lo porta a ben abbinarsi a formaggi saporiti, affettati, grigliate di carne, arrostiti, cotechini e pietanze grasse. E' il classico vino da compagnia.

Da servire a temperatura di cantina in estate, in inverno a temperatura ambiente.

- vigneti di proprietà
- coltivazione su protocolli di rispetto ambientale (no diserbo)
- potatura a Guyot
- estate calda
- produzione 100 q/l di uva all' ha
- lunga fermentazione con *delestage*
- fermentazione malolattica svolta
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 3.000
- no antifermentativi
- processi di tracciabilità controllata

Gradi alcolici	12,5° vol
Zuccheri	3 gr/l
Acidità	5,1 gr/l HTH
Estratto secco	26 gr/l

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