



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

MERLOT 2016 DOC Friuli Aquileia

Er wird in Stahltanks vinifiziert und ausgebaut, und bleibt lange mit den Schalen in Kontakt. Dies erklärt die ungewöhnlich dichte purpur- bis rubinrote Farbe die das Auge schmeichelt, sowie der intensive Duft nach roten Früchten und Kirschen.

Durch die milden Gerbstoffe ist er ein wahrer Allrounder, mit sonnigem Gemüt. Er ist stets positiv und weich, jedoch mit einem guten Körper. Er wird immer gerne getrunken und passt bestens zu Aufschnitt, Käse und zu allen Fleischgerichten. Ebenfalls perfekt zu Imbisse und Snacks. Die leichten 12 Grad laden gerne zum nächsten Glas ein, und der lange Abgang sorgt für gute Erinnerungen.

Es ist möglich, dass sich etwas Satz in der Flasche bildet: dies bestätigt die Natürlichkeit dieses ungefilterten Weines.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Sonniger, warmer Sommer
- Traubenproduktion 10.000 kg pro Hektar
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor Abfüllung
- malolaktische Gärung
- 1 Jahr *Elevage* in Stahltank, Sauerstoffzufuhr durch diverse Abfüllungen im Weinkeller
- 1.600 produzierte Flaschen
- keine Verwendung von Anti-Gärungsmitteln
- volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	12° vol
Restzucker	3 gr/l
Säure	5,1 gr/l HTH
Trockenextrakt	29 gr/l

Ursprungsgebiet	DOC FRIULI AQUILEIA
Ort	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Manin
Rebstöcke pro Hektar	4000
Boden	Lehm auf Kies

