



**Azienda Agricola Foffani**  
Piazza Giulia 13 – CLAUIANO  
I-33050 Trivignano Udinese – UD - Italy

tel +39.0432 999584  
fax +39.0432 999800  
info@foffani.it

www.foffani.it m.foffani.it

## MERLOT BIANCO 2017 (Weisser Merlot)



In Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Der Most wird aus den reifen Merlot-Trauben sanft gepresst, und ist danach sofort, ohne eine Farbweitergabe durch die Schalen zu erhalten, bei niedriger Temperatur (13°C) vergoren, um die charakteristischen Aromen zu bewahren.

Diese Art der Vinifizierung schenkt neue Empfindungen: der Duft des Weins ist sehr fein, fruchtig und blumig mit einer besonderen Rosennote. Die Farbe ist klar und zart. Der Körper ist harmonisch und angenehm, ausgewogen und weist die leichte mineralische Würze auf, die typisch für dieses Anbaugebiet ist. Lang anhaltender Abgang und perfekte Balance.

Die besondere Technik der Vinifizierung und die Herstellung mit roten Trauben sichern eine mehrjährige Lagerung des Weins.

Gut gekühlt ist er elegant als Aperitif, und passt perfekt zu leichten und raffinierten Fischgerichten. Ein moderner Wein, der ebenfalls zu Frische, phantasievolle Salate mit Früchten und Gemüse, Cremesuppen und Teigwaren mit Gemüsesossen passt. Kann sehr gut mit rohem Fisch kombiniert werden, also alle Sushi Spezialitäten, Tartares, Carpaccios und rohe Meeresfrüchten.

Serviertemperatur 8-10°C.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Rebenanbau gemäss Umweltschutz-Regelung: kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung
- Traubeproduktion 14.000 kg pro Hektar
- Warmer, idealer Sommer
- Komplette Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei niedriger Temperatur (13°C)
- Keine malolaktische Gärung
- Batonnage sur lies den ganzen Winter
- 15.000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität

|                |              |
|----------------|--------------|
| Alkoholgehalt  | 13°          |
| Restzucker     | 4 gr/l       |
| Säure          | 5,2 gr/l HTH |
| Trockenextrakt | 20 gr/l      |

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Region               | DOC FRIULI AQUILEIA            |
| Ort                  | CLAUIANO Borgo Medioevale (UD) |
| Weingarten           | Braida Calligaris              |
| Rebstöcke pro Hektar | 4000                           |
| Boden                | Lehm auf Kies                  |