



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

Der Refosco 2016 ist, wie sein Name bereits voraussagt, ein junger, moderner Wein mit viel Tradition, da diese Rebe bereits von den alten Römern nach Friaul gebracht wurde. Die Trauben nehmen eine rote, auch sehr intensive Tönung an und bewahren gleichzeitig einen hohen Säuregrad.

Nach langem Kontakt mit der Maische, wird dieser Wein in Stahltank vinifiziert, um die frischen Düfte der Trauben aufzubewahren. Das ergibt die charakteristische violettrote Farbe, den Duft der roten Beeren, Kirschen und Sauerkirschen, sowie einen grasigen Akzent, typisch für einen jungen Wein.

Mit seinem lebhaften Gemüt, liebt er vor allem die gute Gesellschaft, und passt daher gut zu reifem Käse, Aufschnitt, gegrilltem Fleisch und fettigen Gerichten. Mittlerer Körper, rund und trocken, kann ohne weiteres im Sommer mit Kellertemperatur getrunken werden, im Winter jedoch kommt er mit Zimmertemperatur bis 20°C am besten zur Geltung.

- eigener Weingarten
- keine Verwendung von Glyphosaten/Herbiziden
- Guyot Anlage
- Warmer Sommer
- Traubeproduktion 10.000 Kg pro Hektar
- Lange Gärung mit *Delestage*
- Malolaktische Gärung
- Sterile Filterung bei Abfüllung
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- 3000 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	12,5°
Restzucker	3 gr/l
Säure	5,1 gr/l HTH
Trockenextrakt	26 gr/l

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