



Azienda Agricola Giovanni 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



PINOT GRIGIO 2018 RAMATO DOC Friuli

E' la novità enologica della vendemmia 2018. Vinificato con leggera macerazione sulle bucce, si fa riconoscere immediatamente all'occhio per la sfumatura ramata che lo caratterizza. Molto interessante al naso, dove il bouquet variegato spazia dalla bacca rossa a profumi di fieno ed erba, con note di tralci verdi. In bocca è pieno, stratificato, fresco e consente un'esperienza unica grazie alla presenza discreta dei tannini vellutati e all'equilibrio innato di tutti i suoi componenti.

Vino da tutto pasto, che raggiunge un elevato livello di complessità: compagno ideale di carni bianche, pesce e formaggi. Ottimo anche giovane, migliora con una conservazione in bottiglia non superiore a tre anni. Servire fresco a 10°C.

- 100% da vigneti di proprietà
- potatura a Guyot
- no glifosato, diserbo meccanico
- produzione 110 ql di uva per ha
- estate calda
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- defecazione a freddo, senza chiarifiche
- produzione in vasche d'acciaio inox
- fermentazione a 15°C
- no fermentazione malolattica
- *batonage sur lies* tutto l'inverno
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 5.000
- no antifermentativi
- **Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale**
Produzione Integrata: controllo dei processi di produzione in vigna e in cantina *
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	3,3 gr/l
Acidità	4,7 gr/l HTH
Estratto secco	21 gr/l

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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA