



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 SUPERIORE DOC Friuli Aquileia

E' vino bianco da tutto pasto di alta qualità. Vinificato in leggera riduzione, presenta un bouquet che richiama i profumi primitivi degli agrumi, del fiore d'acacia e del fieno e s'arricchisce in fermentazione con aromi secondari di mela matura e crosta di pane. Il colore è giallo paglierino, il corpo armonico, di media struttura, con acidità ben bilanciata.

Si tratta di un Pinot di categoria decisamente superiore, "Made In Friuli", che si distingue da altri Pinot meno strutturati.

Questo vino raggiunge un elevato livello di complessità e finezza, che lo rende adatto ad un consumo, sempre a tavola, con primi piatti, carni leggere, 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 e con forti precipitazioni
- 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 10.000
- no antifermentativi
- **Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale**
Produzione Integrata: controllo dei processi produttivi in vigna e in cantina *
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

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

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