



## 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](mailto:info@foffani.it) web: [www.foffani.it](http://www.foffani.it)

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

## SAUVIGNON Superiore 2018 DOC Friuli Aquileia



Il Sauvignon Blanc trova in Friuli una delle sue terre d'elezione.

Dopo una macerazione a freddo delle bucce, il mosto viene fermentato curando in modo particolare l'assenza di fenomeni ossidativi. Al colore giallo paglierino con riflessi verde pallido s'accompagna un bouquet molto stratificato e sempre elegante, che va dalle fragranze di fiori bianchi al pompelmo e salvia. Il corpo, secco, rimane vellutato e di giusta acidità.

L'annata 2018 ha creato un vino elegante e rotondo, dai profumi fini e tipici. Il carattere complesso e importante lo rende compagno gradito per risotti e primi piatti elaborati, ma anche adatto a tartufo, frutti di mare, crostacei o pesce bollito. Si sposa ottimamente con il Parmigiano e altri formaggi stagionati. Ottimo un anno dopo la vendemmia, si affina ulteriormente per un altro paio d'anni. Da servire fresco.

- 100% da vigneti di proprietà
- coltivazione su protocolli di rispetto ambientale
- no glifosato, diserbo meccanico
- potatura a Guyot
- estate calda
- produzione 80 q/l di uva all' ha
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- macerazione di 12 ore a 15°C
- defecazione a freddo
- fermentazione a bassa temperatura
- attentissimo controllo antiossidativo
- no fermentazione malolattica
- produzione in vasche d'acciaio inox
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- bottiglie prodotte 6.000
- no antifermentativi
- **Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata: controllo dei processi di produzione in vigna e cantina \***
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

Gradi alcolici	13° vol
Zuccheri	6,5 gr/l
Acidità	5,2 gr/l HTH
Estratto secco tot.	21 gr/l

Zona viticola	DOC FRIULI AQUILEIA
Località azienda	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Vigneti	Braida Calligaris e Braida Manin
Ceppi per ettaro	4000 e 5000
Terreno	Argilla su fondo ghiaioso