



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

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

## **PINOT GRIGIO 2017 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.

- vigneti di proprietà
- 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
- no antifermentativi
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- gradi alcolici :13° vol
- zona viticola DOC FRIULI AQUILEIA
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno: argilla su fondo ghiaioso