



## 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

## SAUVIGNON Superiore 2017 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 particolare, con profumi di peperone, pompelmo e salvia, che si schiudono delicatamente all'apertura della bottiglia. Il corpo, secco, rimane morbido e di giusta acidità.

L'annata 2017 ha creato un vino elegante e rotondo, dai profumi fini e tipici. Rimane anche quest'anno la particolare speziatura che 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.

- vigneti di proprietà
- estate calda e con precipitazioni
- 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
- 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