



Azienda Agricola Foffani
Piazza Giulia 13 – CLAUIANO
I-33050 Trivignano Udinese – UD - Italy

tel +39.0432 999584
fax +39.0432 999800
info@foffani.it

www.foffani.it m.foffani.it

MERLOT BIANCO 2017 (Weisser Merlot)



In Stahltanks vinifiziert und ausgebaut. Der Most wird aus den reifen Merlot-Trauben sanft gepresst, und ist danach sofort, ohne eine Farbweitergabe durch die Schalen zu erhalten, bei niedriger Temperatur (13°C) vergoren, um die charakteristischen Aromen zu bewahren.

Diese Art der Vinifizierung schenkt neue Empfindungen: der Duft des Weins ist sehr fein, fruchtig und blumig mit einer besonderen Rosennote. Die Farbe ist klar und zart. Der Körper ist harmonisch und angenehm, ausgewogen und weist die leichte mineralische Würze auf, die typisch für dieses Anbaugebiet ist. Lang anhaltender Abgang und perfekte Balance.

Die besondere Technik der Vinifizierung und die Herstellung mit roten Trauben sichern eine mehrjährige Lagerung des Weins.

Gut gekühlt ist er elegant als Aperitif, und passt perfekt zu leichten und raffinierten Fischgerichten. Ein moderner Wein, der ebenfalls zu Frische, phantasievollen Salaten mit Früchten und Gemüse, Cremesuppen und Teigwaren mit Gemüsesossen passt. Kann sehr gut mit rohem Fisch kombiniert werden, also alle Sushi Spezialitäten, Tartares, Carpaccios und rohe Meeresfrüchten.

Serviertemperatur 8-10°C.

- eigener Weingarten
- Warmer, idealer Sommer
- Komplette Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei niedriger Temperatur (13°C)
- Keine malolaktische Gärung
- Batonnage sur lies den ganzen Winter
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmitteln
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- Alkoholgehalt : 13%
- Region : Friaul Julisch Venetien
- Firmensitz: Gemeinde Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies