



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 RAMATO

DOC Friuli



Der neue kupferne Pinot Grigio ist das Highlight der Weinernte 2018. Der Most bleibt für eine kurze Zeit auf der Maische und extrahiert eine leichte Farbe von der grauen Schale: daher kommt die besondere Farbnuance die an Zwiebelschale erinnert und die das Auge neugierig macht. Die Nase ist sehr interessant: vorhanden sind rote Frucht sowie Heu, Gras und grüne Rebzweige. Am Gaumen ist er voll, frisch, vielschichtig; Die überraschenden, samtigen Tannine vervollständigen die natürliche Balance. Ein ungewöhnlicher Weisswein, der teilweise den Charakter eines Rotweins aufweist.

Ein sehr komplexer Wein der es sich verdient hat, eine komplette Mahlzeit zu begleiten, und zwar mit Bravour. Am besten passt er zu Geflügel, Fisch und Käse. Mit 10°C servieren.

- 100% aus eigenen Trauben
- Warmer Sommer
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (15°C)
- *Batonage sur lies* den ganzen Winter
- Sterilfilterung bei Abfüllung
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- SQNPI Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): Kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- Alkoholgehalt : 13% vol
- DOC-Gebiet : DOC FRIULI
- Gemeinde Trivignano Udinese, Ortschaft Clauiano, Friaul, Italien
- Boden : Lehm auf Kies



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA